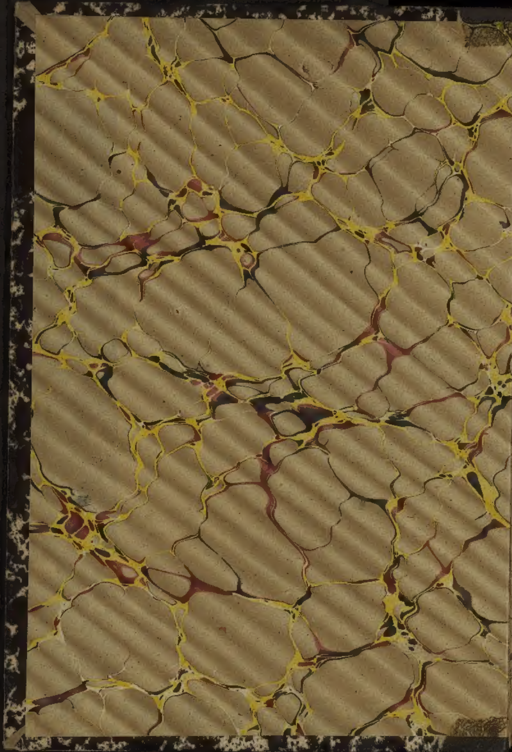
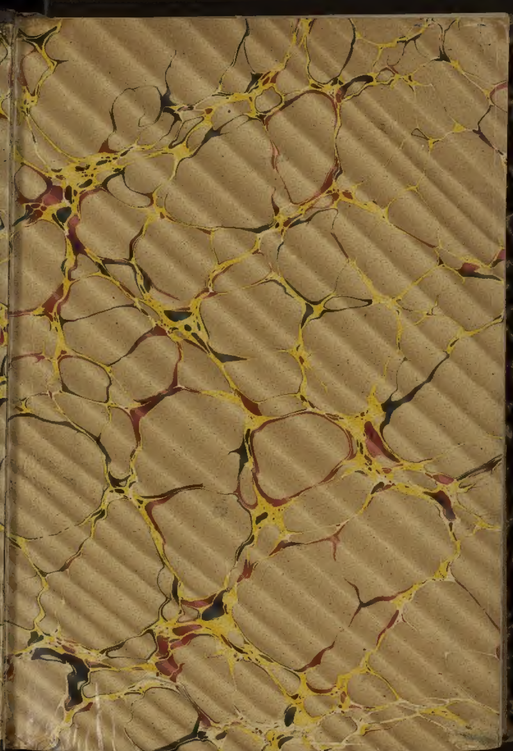






E bon Mesnager.

¶ Au present volume des prouffitz Champestres et Ruraulx est traicte du labour des Champs/ Vignes/ Jardins/ Arbres de tous especes. De leur nature et bonte/ de la nature & vertu des herbes/ de la maniere de nourrir toutes [illegible] et oyseaulx de proye Pareillement la maniere de prendre toutes bestes sauluages/ poissons et oyseaulx: Oeuure moult utile & prouffitable. Ledit liure cōpile par Pierre des Crescens iadis bourgeoys de Boulongne la grasse/ Nouuellemēt corrige/ veu & amende sur les vielz originaulx au par auant Imprimez.

¶ Oudit liure est adiouste oultre les precedentes impressions: La maniere de enter/ planter et nourrir tous arbres: selon le iugement de maistre Gorgole de corne.

¶ Auec priuilege.

¶ On les vend a Paris en la rue sainct Jacques a lenseigne de Lelephant deuant les Mathurins.

1533

1

¶ A monsieur le prevost de Paris ou son lieutenant.



Supplie humblement Galliot du pre libraire iure de luniversite de Paris quil vous plaise luy permettre quil puisse faire Imprimer vendre et distribuer vng petit liure en Francoys puis naguères compose par vng nomme maistre Gorgole de corne/lequel traicte de la maniere de planter/enter/et nourrir tous arbres. Et ordonner inhibitions et deffences estre faictes a tous quil appartiendra que durant le temps et terme de trois ans ilz nayent a Imprimer ledit liure ne icelluy adiouster en aultre liure ny vendre au preiudice dudit suppliant sur peine de confiscation des liures quilz auroyent Imprimez et vendus et damende arbitraire affin quilz se puisse rembourser des fraiz et mises qlluy conuiendra faire pour limpression desditz livres Et vous ferez bien.

Il est permis au suppliant faire Imprimer et vendre ledit liure. Et deffences a tous autres de ne Imprimer ou faire imprimer ou vendre ledit liure durant le terme de deux ans sur peine de confiscation desditz liures et amende arbitraire. Faict le.xviii°.iour de Januier mil cinq cens.xxxiii.

J. J. De Mesmes.

¶ Cy cōmence le liure des ruraulx prouffitz du labour des champs: lequel fut cōpile en latin par Pierre des cresce̅s bourgeois de Boulongne la grasse. Et depuis a este translate en francois a la requeste du roy Charles de France le quint de ce nom. Et premierement sensuyt le prologue de lacteur du liure.





Homme

par la vertu de prudē-ce qui entre bien et mal subtillemēt considere ⁊ congnoist lhumain courage et entendemēt des choses/⁊ enseigne la cōgnoissance du bien prouffitable ⁊ delectable et ayme ⁊ esmeult les cueurs a les poursuyure: ⁊ pource que les biens yssans de terre sont tresdoulx ⁊ prouffitables/plaisans et delectables a humaine nature/on se doit adonner clerement a enquerir par raison les choses qui naiscent sur terre. Et quant on a trouue la science bien doit estre cōme tresor inestimable et precieux ioyau a grant humilite et pacience tresdiligemment gardee: car lamour de dieu et sa begnigne et excellente grace est legierement appellee et enclinee a la vie humaine. En donnant grant abondance et multitude de biens au prouffit de ceulx qui desirent a faire et a scauoir choses q̄ luy sont aggreables: mais tousiours gens de mauuais affaire point ne quierent ne ne demandent telles sciences/aincoys se tiennent par leur orgueil ou autre vice faulx et detestables qui destruisent/detrenchent et guerroyent tout le temps de leurs vies. Et pource leur fortune semble aucunesfois bonne et bien heureuse en aucun temps. Toutesuoyes elle perist et ne vient point a ses fins ne a la moytie de son temps: mais les bons humbles et paisibles combien que aucunesfois ilz semblent estre bleccez et greuez/et veritablement aucunesfois le sont parquoy ilz en sont bien humiliez et en viuent mieulx et sen trouuent plus tost deuant dieu et deuant le monde en acquerāt tousiours grace. Et finablement viuent ⁊ demeurent en la possession de lheritage des mauuais pecheurs. Et pource ie Pierre des crescens bourgeois et citoyen de Boulongne qui des le temps de ma ieunesse ay en logique medecine et science naturelle trestout occuppe et plainement espandu mon tēps. Et finablemēt a la noble science des loix/ ay grandement trauaille/cōme celluy qui estoit ennuye de paisible estat. Et apres le piteux discord et la douloureuse dissention de celle noble cite de Boulongne qui par vray et propre nom est appellee Boulongne: car en luy faict bon. Et pourtant est appellee en latin Bononia: quasi bonum

per omnia. Et ainsi le dit len par toutes
les parties du monde. Et ainsi que ie euz
congnoissance que ie estoye eslongne et re-
mue de vraye unite et de paisible estat en
discention / hayne et enuie et que ce nestoit
pas iuste chose que ie mentremisse des be-
songnes de celle peruerse discention. Alors
ie men allay par lespace de trente ans et
enuironnay diuerses prouinces en appre-
nant les gouuernemens dicelles / en don-
nat voulentiers aux petitz subiectz iustice
deue / et aux gouuerneurs loyal conseil / et
en gardant de tout mon pouoir les citez et
leurs droitz et estatz paisibles cōme il ap-
partenoit. En cestemps ie vy plusieurs li-
ures des anciens et des nouueaulx mai-
stres et docteurs / et y leu entierement / et y
trouuay de diuerses oeuures et operations
de ceulx q̄ cultiuent & labourent les chāps
Finablement par la grace diuine quant
ie euz enuironne les citez et villes ausquel-
les ie auoye este et demoure qui ancienne-
ment estoient reformees / ie me prins a estre
ennuyez trauailles du large circuyte & long
enuironnement que ie auoye chemine et
pour la franchise du repos que iauoye per-
due ie men retournay en mon pays en re-
gardāt que de toutes les choses desquelles
on acquiert prouffit il nest rien meilleur
que du chāp labourer. Rien nest plus plan-
tureux / rien nest plus doulx / rien nest plus
doulx / rien nest plus digne que lhomme
franc / comme dit Tulius. Et quant ie cō-
gneuz que le labourage du champ estoit
legierement trouue estant paisible cor et
attrempe. Et estoit oysiuete recueillie en
icelluy et les doulceurs eschevees / et en-
cores plus que le veoye que le labour du
champ est celluy duquel par la doctrine
legierement et abondamment prouffit est
acquis et delectation procree: car se negli-
gemment et sans certain art est delaissee /
petit prouffite. Et tienent porte que ortie
et espines / & se par diligence et bōne estude
chascune partie du champ est par manie-
re acoustumee labouree et ordōnee de bon-
nes personnes qui de la possession de leurs
rentes sans autres reuenues veullent iuste-
ment viure moult grant prouffit leur en
vient / et a bon droit le doiuent desirer. Et
pource ie transportay mon cueur et pensee
a considerer et estudier du labour deu au
chāp. Et de layde de dieu le tout puissant
appelle de grant cueur le faict & le prouffit
du chāp / et de chascune maniere de chāps
de plantes de vignes et de bestes / et la do-
ctrine des autres obscurement et imparfe-
ctement baillee et moult oubliee et descon-
gneue des personnes qui viuent en la seule
fiance de la bonte du tresdoulx Iesuchrist
treschierement reclame tant selon les sen-
tences des sages & naturelle philosophie et
raisons approuuees comme des experien-
ces esprouuees propose de les bailler en es-
cript selon la forme qui sensuyt.

¶ Fin du prologue.

¶ Sensuyt lordonnance des livres de ce present volume.

¶ Et premierement.



Le premier livre des prouffitz champestres et ruraulx de maistre Pierre des crescens parle des lieux habitables eslire/ et des cours et des maisons/ et aussi de faire les choses qui sont necessaires pour habitation/ et contient douze chapitres.

¶ Le second livre traicte de la nature des plantes/ et de toutes choses communes au labour de chascun champ: et contient .xxix. chapitres.

¶ Le tiers livre traicte du labourage et cultivement des champs: et du prouffit de chascune science en ensuyvant lordre de la b c/ et contient .xviii. chapitres.

¶ Le quart livre traicte des vignes et du labour qui leur appartient/ et de la nature et du prouffit du fruict qui vient dicelles/ et contient .xlvi. chapitres.

¶ Le cinquiesme livre traicte des arbres portans fruictz et de la nature et prouffit de leurs fruictz. Et aussi des arbres qui ne portent point de fruictz/ et du prouffit qui en vient: et contient .lvii. chapitres.

¶ Le sixiesme livre traicte des vertus de toutes les herbes qui sont semees et labourees pour la nourriture des corps humains. Et semblablement de celles qui sans semer ne labourer viennent et croissent de leur nature par la vertu du soleil: et aussi de leurs vertus qui peuent aydier et nuyre aux dis corps humains: et contient cent trente et cinq chapitres.

¶ Le septiesme livre contient deux parties. En la premiere est traicte des prez et du prouffit qui en vient. En la seconde partie est traicte des boys et forestz et du prouffit qui en vient: et contient cinq chapitres.

¶ Le huytiesme livre traicte des vergiers jardins et choses delectables/ et des arbres des herbes et de leurs fruictz/ et comment ilz doivent estre demenez par art/ et contient huyt chapitres.

¶ Le neufuiesme livre traicte du prouffit qui vient de toutes les bestes que on nourrist: Et aussi des volailles et mousches a miel et du prouffit qui en vient: et contient cent et cinq chapitres.

¶ Le dixiesme livre traicte comment on doit prendre les oyseaulx de proye et autres/ et aussi les bestes sauvages et poissons/ et des divers et subtilz engins qui sont a ce necessaires/ et contient .xxix. chapitres.

¶ Le unziesme livre traicte les matieres des reigles et traictez de tous les dix livres precedens.

¶ Et au douziesme livre est faicte une sommaire commemoration de toutes les choses que len doit faire aux champs en chascun moys de lan.

¶ Puis apres sensuyt ung petit traicte de la maniere de enter/ planter et nourrir arbres/ et autres choses singulieres nouvellement adioustee oultre les precedentes impressions.

¶ Cy ensuyt la table de ce present livre.

¶ Et premierement.

Fin de la table du second livre.
Et ensuyt la table du troisiesme.

Fin de la table du tiers livre. Et ensuyt la table du quatriesme.

¶ Cy fine la table du cinquiesme liure/et ensuyt la table du vi^{e}.

¶ Fin de la table du sixiesme livre.
Et ensuyt la table du septiesme.

¶ Fin de la table du septiesme liure. Et ensuyt la table du huytiesme.

¶ Fin de la table du .viiie. liure. Et ensuyt la table du neufiesme.

¶ Fin de la table du neufuiesme livre.
Et ensuyt la table du dixiesme.

Fin de la table de lunziesme liure. Et ensuyt la table du douziesme.

Fin de la table.

¶ Le premier chapitre de ce present livre parle de congnoistre la bonté du lieu habitable en general.

De naturelle inclination et desir est que pource que le cultivement et labour du champ pour les travaulx qui sont continuelz souverainement requiert force des habitans: pourtant m'est il advis que c'est chose convenable de bailler en ce premier livre de la doctrine des choses qui appartiennent et sont convenables au sauvement du lieu habitable et d'aucunes choses necessaires à habitation. Je diray donc premierement de la congnoissance et de la bonté du lieu habitable en general, et ceste est attendue en cinq choses. C'est a sçavoir en la purté de l'air, en la force de ventz, en la bonté des eaues, en la qualité du siege et en la bonté plantureuse de la terre dont les quatre sont traictez au premier livre, et le quint est traicté au second livre. On doit bien toutes ces choses considerer par grant diligence avant que on face son lieu habitable, affin que par trop grant haste après le faict ne s'ensuyve dure penitence de dommage des personnes ou de biens, laquelle l'en n'esperoit pas quant on edifficit.

¶ De l'air, et comment on congnoist sa bonté et malice. Chapitre ii.

Nous lisons selon Avicenne que l'air est l'ung des elemens, et son lieu naturel est environ l'eaue et est environné de l'element du feu, et est sa nature chaulde et moiste, supposé que nulle cause ne luy advienne par dedans qui en aucune maniere le convertisse et mue. Et en essence quant elle est bonne elle ayde aux princes et aux gens de noble nature en les clarifiant et sont en corps et en entendement allegez et en hault eslevez. Il est donc necessité de considerer pour avoir bon air que il ne soit pas pourry, ne trop chault ne trop froit, ne moiste oultre mesure ne aussi trop sec: car l'air pourry pourrist les humeurs et faict pourrir l'humeur qui environne le cueur, car il luy approuche et vient moult près. Et l'air qui est trop chault eschauffe les joinctures et resoult et consumt les humeurs, et affoyblie et resoult l'esprit et toute la vertu, et siccroist la soif et affoyblist

la digestion pource qu'il dissoult la chaleur naturelle qui est l'instrument de vie et de sentir, et donne couleur jaulne pource que il dissoult les humeurs sanguines qui font avoir couleur vermeille: car pource qu'il faict la cole surmonter les autres humeurs, et eschauffe le cueur d'une estrange chaleur et faict les humeurs fluer et les pourrist et transporte aux concavitez et aux foibles membres, il n'est pas bon aux corps sains, mais en aulcune maniere il ayde aux ydropicques et aux paraliticques et à ceulx qui sont trop moistes en nerfz et en veines. Sçavoir povez que l'air froit faict retourner la chaleur naturelle au par dedans, toutesvoyes il cause reume et affoyblist les nerfz et faict la voix enrouee. Il empesche grandement, et faict bonne digestion et enforce les operations secrettes de nature, et veille l'appetit et le donne bon, et finablement il est plus convenable aux corps sains que n'est l'air trop chault: et l'air moiste est bon à plusieurs complexions, il donne bonne couleur et rend le corps bel et mol et faict avoir les conduitz ouvers, mais il tend à corruption et putrefaction, et le sec air luy est contraire. Veues et considerees les choses dessusdictz, c'est certain que la moyenne attrempance de l'air est quant il est cler et pur et nect, et tel doit il estre quis et esleu, car l'air se il est bon et cler et attrempé et qui substance quelconque estrange à la complexion de l'esperit au contraire n'est point meslee, mais qui donne santé aux salvament habitans et les garde. Et aussi les plantes et arbres selon Albert proportionnellement en valent et fructifient mieulx. Cestuy est eslisable et à choysir. Et se il est mauvais et qu'il y ait vapeurs de mauvaises eaues, comme d'estangs, mares ou fosses dormans, il faict tout le contraire et trouble tout et faict la personne triste et courroucee et mesle les humeurs et corrompt les plantes: et pource les ventz ardans et bruynes mortifians blessent, corrompent et occient les fruictz des arbres et des plantes. Si conclud Avicenne en somme que tout air qui est tost refroidy après le tour du soleil et qui legierement s'eschauffe quant le soleil retourne est bien subtil, et celluy qui faict au contraire si luy est contraire. Finablement celluy est le pire de tous qui estraint le cueur et estouppe et restraint l'attraygement de l'air quant à espirer et respirer. Or dit Paladius pour ceste cause que la santé de l'air declairent les lieux francs et eslongnez de basses vallees et où il n'y a pas grosses nues ne obscures, et la consideration des corps et des

complexions des habitans, c'est a sçavoir s'ilz ont bonne couleur et vive, ferme et nette attrempance de teste, bonne et clere veue et ~~bespeule~~ se ilz oyent clerement et entendent bien, ilz nettz se ilz ont sonnes arteres en la poictrine, c'est à dire que ilz ayent nette voix et bonne. Vous pourrez par ces signes sçavoir la bonté et santé de l'air, car le mauvais air faict tout le contraire.

¶ Des ventz et de la congnoissance de leur bonté et malice.

Chapitre III.

De traicter des ventz selon Avicenna est, pource que les ventz et leur cause viennent et sont engendrez en deux manieres. L'une est generale à tous ventz et l'autre qui est propre au vent d'une cité ou d'ung lieu ou d'autre, et generalement il est verité que le vent de midy selon plusieurs lieux et citez est chault et moiste. Il est chault pource qu'il vient de la partie du soleil, et moiste pource que en plusieurs lieux nostre demeure est devers midy si envoye le soleil fort les vapeurs qui se meslent avec le vent. Et pource le vent de midy lasche la force et amolie et ouvre les conduitz et trouble les humeurs et les trait de dedans le corps au par dehors et cause pesante griefveté es vieilles gens et corrompt les humeurs qui doyvent yssir, et telz ventz font rencheoir es maladies et affoiblissent et engendrent silence et appesantissent et font dormir et causent fievres pourries: mais ilz ne nuysent point à la gorge. Certaine chose est que les ventz de Septentrion que l'en appelle galerne sont froidz, pource qu'ilz passent par dessus montaignes et terres froides où il y a moult de neiges et sont secs pource que en eulx ne se joignent pas moult de vapeurs. Car en la partie de Septentrion n'a pas grant resolution, et le plus ilz passent par dessus eaues gelées et par terres, et pource le vent enforce et endurcist et deffend clerement les choses qui fluent et clost les conduitz et faict forte la vertu digestive et estraint et endurcist le ventre et faict uriner et nettoye l'air de pourriture et de pestilence et le guerit: mais quant le vent de Septentrion ensuyt le vent de midy il advient du vent de midy flux et du vent de septentrion asprevité (espreinte (?)) par dedans et pource sont multipliez reumes au chief et maladies de poictrine. L'homme doit donc desirer le vent D'orient: car il est attrempé entre chault et froit, et sont les ventz d'orient plus secs que ceulx D'occident. Ceulx de Septentrion vers orient ont moins de mer que ceulx de septentrion vers occident. Les ventz d'orient se ilz sortent à la fin de la nuyct et au commencement du jour ilz rendront de l'air qui ja est attrempé et par le soleil assubtilié et espuré et son humeur

est sa appetence, et pource ilz sont plus secs et plus subtilz: et se à le fin du jour et au commencement de la nuyet ilz ventent ilz font tout le contraire. Et toutesfois generalement valent mieulx les ventz dorient que les ventz doccident. Chascun peult clerement appercevoir que les ventz doccident sont grandement plus moistes que ceulx Dorient: car ilz passent par dessus la mer et se ilz ventent à la fin de la nuyet et au commencement du jour ilz viennent de lair où le soleil na point ouvré et seront plus gros et plus espès. Et se ilz ventent à la fin du jour et au commencement de la nuyet il adviendra tout le contraire. Toutesvoyes on doit sçavoir que les jugemens devant ditz se muent aucunesfois pour autres causes, car en aucunes citez et en plusieurs lieux les ventz de midy sont plus froidz quant il y a montaignes par devers le midy esquelles montaignes il y a nyves et les ventz passent par dessus, les ventz de midy se convertissent en froidure par les montaignes sur lesquelles ilz passent. Et aussi il advient que les ventz de septentrion sont plus chaulx que ceulx de midy quant ilz passent par les desers où ilz sont ars et bruslez.

¶ De leaue convenable à la vie de lhomme, et pour congnoistre sa bonté ou malice.

Chapitre. IIII.

Leaue si comme dit Avicenne est lung des elemens, ou se il nest pur element, cest lung des engendrez des elemens. Et son propre lieu naturel est que elle environne la terre et que elle est environnee de lair quant elle demeure en son propre siege naturel, et est froide et moiste se autre nature contraire ne luy vient par dedans. Cest element cy preste es choses qui sont ca val engendrees grant ayde à figurer formes. Car combien que choses moistes perdent legierement les figures engendrees et empraintes, toutesvoyes elles les recoivent legierement, ainsi comme le corps dur de terre les reçoit durement, aussi les retient il plus durement. Et pource que le moiste de nature deaue et sec terrean sont attrempez ensemble, le sec acquerra du moiste, si que il recevra tost des formes figurees, et le moiste acquerra du sec que il les retienne forment, et ce luy advient de retification et pareille equation, adjustement et figuration. Et pour le moiste le sec est retenu quil ne se separe et pour le sec le moiste est deffendu quil ne s'effluе et dequeure. La consideration des eaues en ceste science est double. Car lune est bonne pour hommes et laboureurs, et lautre est bonne pour les -

plantes. Et premierement de celle qui est bonne aux hommes je parleray. ¶ Selon Avicenne les eaues qui sont meilleures que les autres sont eaues de fontaines de terre franche, en laquelle terre nulle disposition des estranges qualitez a quelconque seigneurie. Or les eaues qui sont pierreuses, car elles sont plus nettes et mieulx deffendues que dessoubz la terre elles ne pourrissent. Toutesvoyes celles qui sont de franche terre sont meilleures que les pierreuses, mais quelles soyent courans et descouvertes au soleil et aux ventz : car de ses poins elle acquiert la noblesse. Et sont plusieurs eaues courans qui ne sont pas descouvertes. Celle eaue qui queurt sur boe franche qui nest pas puante ne orde comme de marez vault mieulx que la pierreuse : car celle boue nettoye leaue et luy oste les choses et qualitez estranges qui y estoyent meslees, et si la coule, et les pierres nont pas telle vertu. Et se il advient que celle eaue soit grande et queurre fort par la force de son cours, ce qui est meslé en elle est converty en sa nature et que de son fil elle tende et queure vers orient cest la meilleur des eaues. Et de tant plus se eslongne de son commencement et de sa source et de tant plus est meilleur. Et après ceste celle qui va à septentrion vault le mieulx, mais celle qui va doccident à midy est mauvaise, et par especial quant les ventz de midy

ventent. Et celles qui descendent de lieux haulx avec les autres bontez sont les meilleures et sont comme doulces et legieres en pois, et de legier est eschauffee et aussi de legier refroidie pource quelle est resolue et en nature purifiee, et est froide en yver et chaulde en esté et que en elle na saveur ne odeur sormontant, et ce qui est cuyt en icelle est tantost cuyt et de legier resolue et dissoult. Mais nous devons sçavoir que le pois est des experimens qui aydent à congnoistre la disposition de leaue : car leaue qui est plus legiere en plusieurs dispositions est la meilleur, et le pois est congneu par la mesure. On la congnoist aussi se len prent deux eaues diverses et len y mouille deux pains dung mesme pois, et puis quilz soyent sechez forment, et après soyent pesez, leaue dont le pain sera plus legier sera la meilleure. Sublimation, distillation et decoction si rectifient et amendent les mauvaises eaues, car leaue cuyte est de mendre enflure que lautre, selon les sages medecins, pource que la cuyture faict la substance plus subtille et est par ce clarifiee par dessus, et le gros terrestre demeure au fons embas, pource que les commixtions terrestres descendent legierement de substance subtille, et non pas de la matiere grosse, espesse, visqueuse et glueuse. Entre les eaues qui sont à louer, les eaues de pluyes sont bonnes, et par especial celles qui viennent

ou este quant il tonne forment. Mais toutesvoyes à ceste eaue de pluye vient plus souvent pourriture et corruption que aux autres, combien quelle soit la meilleure. Et la cause si est, pource quelle est la plus subtille et la plus pure: car toute substance corporelle de tant quelle est plus subtille de tant sent elle plus tost aucune passion. Celle eaue pourrie empesche la voix et le pis, car elle corrompt et pourrist les humeurs. Et se il advient que len prengne trop deaue de pluye corrompue et quelle grieffre quant len mangeue choses aigres elles contrarient à la corruption et donnent seurete contre lempeschement de celle eaue: mais les eaues des puys et des conduitz sont mauvaises au regard de leaue des fontaines: car les eaues des puys sont des eaues restrainctes et de long temps encloses qui resoivent terrestrité et grosse matiere: des eaues qui passent par les conduitz de plomb il convient quelles tiengnent aucune chose de la nature du plomb, et pource engendrent souvent flux de ventre: mais leaue de palus et de mares vault pis que celles des puys: car leaue du puys sourt continuellement et est purifiee et amendee de ce que len en sache et traict hors dont son mouvement est continue et nest pas la closture contrainct si longuement ne elle ne gist pas longuement sur la source: mais leaue de palu et de mares se pourrist en

gisant et dormant sur la terre pourrie et corrompue. Les eaues des mares sont mauvaises et pesantes: car en yver elles ne sont point refroidies fors que pour les neiges qui y cheent et pource elles engendrent flemme: et aussi pource que elles sont eschauffees en este elles engendrent cole, et pour leur espesseur et ce quelles sont meslees avecques terrestreité et pour leur resolution subtille sont engendrees en ceulx qui les boivent douleur et enfleure de rate et de cueur, et en sont les entrailles enflees et engrossies, et deviennent les extremitez seiches et maigres et les espaulles et le col, et leur vient trop fort desir de boire et de manger, et sont leurs ventres restrains et a grant peine peuvent culx vuidir: et aucunesfois advient quilz cheent en ydropisie, pource que laquosité et la grosse substance de leaue demeure en eulx. Et aussi leur vient aucunesfois apostume au poulmon ou en la rate, et leur vient grant flux de ventre, et en est leur foye affoibly et en encourent en plusieurs autres grans maladies. Et les femmes en plusieurs manieres en sont enflees et nen conçoivent pas si bien, et en sont moins parfaictement engrossees et enfantent à plus grant douleur et à plus grant peril: et si enfantent enfans plains de apostumes et de rancle et de durez et de diverses maladies. Et leur vient souvent une maladie appellee mola quelles cuydent

estre grosses et si ne le sont pas, et sont souvent leurs enfans maligeux : et ces vieilles gens viennent fievres de grant ardeur pour cause de la seicheresse de leurs natures et de leurs ventres. Et les eaues esquelles est meslee substance de metaulx ou autre chose semblable et eaues sausselles sont mauvaises de commun cours combien quelles donnent ayde à aucunes maladies car leaue où la vertu du fer a seignourie ayde à ce que les entrailles soyent plus fortes, et vault contre flux de ventre, et en croissent les vertuz appetitives. Les eaues de neiges et de glaces sont grosses ; car la neige et leaue de glace se elle est nette et ne sont point meslee à autre chose qui ayt mauvaise vertu : se elle est dissoulte et en est faicte eaue ou se de elles mesmes sont muees en eaue elles sont bonnes mais elles nuysent à ceulx qui ont douleurs es nerfz, et quant on la cuyst elle retourne à sa bonté. Et se leaue glacee est de mauvaise eaue ou ayt esté neige tenant en soy mauvaise vertu et estrange pour cause des lieux où elle est cheute et descendue, elle sera mauvaise. Leaue de froidure attrempee est la meilleure de toutes, combien quelle blesse les nerfz et ceulx qui ont apostumes es entrailles : car elle faict lestomac fort et si donne appetit. Leaue chaulde corrumpt la digestion et faict la viande nager en lestomac, et aussi aucunesfois est cause de ydropisie et de ethique et degaste le corps. Mais leaue chauffee qui est tiede engendre abhomination destomach et faict vomir. Et se on la chauffe plus que tiede et on la boit souvent à jeun, elle lave lestomach et amollie le ventre. Mais la boire souvent nest pas bon, pource que elle affeblist la vertu de lestomach. Et celle qui est moult chaulde vaut à la colicque et brise les ventositez de la rate : mais leaue salee faict le corps amesgrir et seicher, et pour la force delle qui rese et trenche elle estrainct à la fin pour la seicheresse de sa nature, et corrompt le sang et engendre gratelle, rongne et opilations : et pource après eaue salee len doit manger choses qui appellent et provoquent lappetit et laschent : combien que aucunesfois elle aydera bien à ceulx qui ont le ventre mol, pource que les eaues grosses et pesans demeurent plus longuement au corps et ne descendent pas si tost. Le triacle et remede contre telles eaues est de prendre doulces choses et victueuses. Les eaues pleines de alum ne suffrent pas que les superfluitez aux femmes queurent trop fort, ne aussi que elles crachent sang, et deffendent de ce qui vient des emorroydes ; mais nuisent mauvaisement les corps qui sont enclins à fievre. Et les eaues ferrees resolvent la rate, et aydent à ceulx qui ne pevent faire faict de mariage, mais celles qui tiennent nature darain sont prouffitables à corruption de complexion et pevent estre amendees par estre fort cuites o mitz pource que par les cuire la substance de leaue est descevree de ce qui est meslé avec elle, et surtout le meilleur est de la distiller en sublimant. Boire eaue avec vin est bon pource que elle en oste la malice qui est de la nature de petite penetration et trespercement. Boire ung petit deaue avec vin

aigre est chose attrempee pour le beuvant par especialement en esté : car elle oste lardeur de trop boire. Eaue sallee se peult boire avec vin aigre et eaue trop acetuese où il y aura trempé sorbes, febves, chiches et telles choses. Et après eaue pleine dalun et pontique len doit boire ce qui dissoult nature et le vin est proprement ce qui plus peult faire et valoir quant on le boit. Et sur eaue amere len doit donner choses doulces et unctueuses. Mais avant que l'en boive eaue dormant de palus où il y a corruption et pourriture, len ne doit point boire ne manger choses chauldes et nourrissans, mais choses aigres et acetuses et fruictz froidz et coings et pommes maciennes et aigres. Aux eaues grosses et troubles len doit user de aulx et est bon alun de jamese: car il les clarifie, et aussi oignons ostent une des choses qui plus oste les malices de plusieurs eaues. Car ilz sont comme triacle à celles malices et proprement ciboules et oignons avecques vin aigre et aulx aussi, et quant aux choses froides lectues le sont. Aucunesfois aussi il advient comme dit Paladius que la plus certaine nature des eaues faict une secrette grevance qui ne se peult congnoistre par les raisons dessusdictes et pource nous lapprendrons à congnoistre par la disposition des habitans et des personnes qui en usent en considerant leurs faces quant à santé et à couleur et à la seureté de leurs chiefz et se ilz ont point douleur ou angoisse au poulmon ou en la poictrine ou au ventre ou es entrailles ou es reins ou se ilz sont point enflez, se ilz ont aucun mal en la vessie et telles besongnes, et se tu vois iceulx habitans sains et haitiez si nayes point de souspeçon ne de lair ne des fontaines ne des eaues.

¶ Des cours hostelz et courtilz que len doit diversement faire et en divers lieux.

Chapitre V.

Le siege des habitations et des terres a deux regardz. Lung qui regarde le salut et la santé des habitans, et lautre qui regarde la plante et la bonté de la terre pour mieulx fructifier. Premierement nous dirons de la nature convenable au premier regard. Nous devons donc sçavoir que selon Avicenne les dispositions des lieux habitables et cours sont diversifiees pour cause des haulteurs et pour cause des parfondes vallees et aussi pour cause de la disposition de la terre selle est boeuse, moiste ou tenant en argilleuse ou se il y a vertue de miniere ou multitude deaues ou peu deaues, ou pour la disposition des choses prochaines comme darbres ou rivieres ou de forestz ou chanvorgnes ou de semblables choses. Et de montaignes ou de mers qui soyent près diceulx lieux. Les lieux habitables chaulx multiplient les cheveulx et font crespes et quant il y aura en ces lieux grans resolutions et lhumeur sera amenuysee la vieillesse sadvancera et viendra tost comme il est en la terre des mores de meridienne car à ceulx qui là demeurent la

vieillesse leur vient à trente ans et sont leurs
cueurs paoureux pource que les esperitz sont moult
resolus. Mais es lieux habitables froidz les corps
et les cueurs sont de plus grant hardiesse et
digerent viandes leur viande, et se les personnes
sont moistes et ilz demeurent en telz lieux ilz
seront gras et charnus et bien habondans en
sang et en gresse et seront les veines parfon-
des et estroictes et seront blanes et tendres. Et
ceulx qui demeurent en lieux moistes ont belles
faces et tendres cuirs, et quant ilz labourent, ilz
sont tost travaillez, ne leur esté ne les eschauf-
fe pas moult, ne yver aussi ne les refroide
gueres, et leur viennent fievres de longue demeure
et douleurs au ventre. Et aux femmes habon-
dance de grande purgation et aux gens moult
de flux d'emorroïdes et en ces parties a
grant nombre de gens qui cheent d'epilence.
Es lieux habitables secs les complexions des habi-
tans sont seiches et se deseiche et engrossit
leur cuir le cervel leur seiche et est leur
esté moult chault et leur yver moult froit:
es lieux haulx les habitans sont sains et fors
et portent assez de labour et vivent longue-
ment: es lieux habitables parfons, ceulx qui
y demeurent sont en grant vaporosité et
acquierent foiblesse de foye et habondent
en eaues qui pas ne sont froides par espe-
cial se elles sont coyes et dormans comme
sont eaues de mares ou d'estangs et est leur
air mauvais. Quant est des lieux habitables
qui sont plains de prez et descouvers leur air
en esté est moult chault et en yver tres froit
et sont les corps des habitans durs et fermes
et ont moult de cheveulx et sont fors et de
fortes joinctures et apparans et a leur sei-
cheresse domination en leur complexion,
et sont moult esveillez et peu dormans, et
aussi sont de mauvaises meurs et maniere et
inobediens et sont fors à bataille subtilz et
agus en plusieurs ars. Des lieux qui sont es
montaignes pleines de neiges autel en est le
jugement comme des autres terres froides et
sont leurs terres pleines de vent. Et tant com-
me les neiges y sont, les ventz y sont bons:
mais quant la neige se remet et dissoult
s'il y a montaignes qui deffendent les ventz il
y a grant vapeurs. Es lieux habitables près
de mer la chaleur et la froidure sont at-
trempez pour son humeur et son inobedience
encontre passions: mais habiter es lieux
de Septentrion je repute ung mesme jugement
comme des citez et temps froidz où sont
multipliees maladies de restraindre et de
impressions: car la sont multipliees humeurs
assemblees secrettement au corps, et toutes-
voyes ilz ont bonne digestion et vivent lon-
guement et en leur corps est tost guerie
rongne et rancle pour leur force et la
bonté de leur sang, et pource aussi qu'il
n'y a par dehors cause qui les lasche ou
qui les desquesse. Mais pour la grant

chaleur de leurs cueurs ilz ont meurs et conditions de temps. De ceulx qui habitent en lieux vers Midy, les jugemens en sont telz, comme les jugemens des terres et temps chaulx et est salee et ensouffree la greigneur partie des eaues qui sont en ces parties. Et sont les testes de ceulx qui demeurent ceste part pleines des moistes matieres : car le midy leur faict ce ainsi et ouvre ainsi en eulx, et sont leurs ventres molz et lasches pour ce que leur descend de leurs chiefz en leurs estomacs, leurs membres sont lasches et foibles et leurs sens sont griefz et pesans et leurs desirs de boire et de manger sont foibles, ilz sont engendrez et nourriz de vin, et pource sont foibles leurs chiefz et leurs estomacz et sont à grant peine gueries ne mollifiees leur rongne et gratelle. Aux femmes advient grandes purgations et maladies et sont à grant peine bien restrainctes, et souventesfois elles font abortif et meurent pour la grant multitude de leurs maladies. Aux hommes advient qu'il leur yst de leurs ventres flux de sang et emoroïdes et si ont obtalmie et maladie es yeulx moiste qui de legier est guerie. Aux vieilz qui ont passé cinquante ans il leur vient paralisie pour leur reume et communement leur vient comme à tous pource que leur chef est plein de reume et de froideur et ont petit esperit, epilensie et epilence. Et leur advient que

fievres ou chaleur et froidure sont assemblez et fievres longues et yvernales et par nuict. Mais peu leur advient fievre ague, pource que leurs ventres sont lasches et non pas estraincts et sont les subtiles humeurs dissoultes. Des lieux Orientelz habitables devons sçavoir que la cité qui est ouverte vers orient et qui de droict le regarde en opposite est saine et de bon air : car le soleil au commencement du jour se esliève lumineux et clarifie l'air, et puis laisse l'air clarifié et s'en depart et viennent ventz subtilz sur elle, lesquelz le soleil luy a envoyez et puis si les meuvent et continuellement les mouvemens des ventz et du soleil : mais des lieux habitables D'occident, c'est a sçavoir que la cité qui est descouverte vers la partie d'occident et couverte contre orient, le soleil n'y vient fors que tard, et si tost comme il y vient il se commence à esloigner : car il n'y vient pas en approchant, et pource ne assubtille point l'air ne dessiche : mais le laisse gros et moiste. Et se il leur envoye ventz il leur envoye d'occident et de nuict. Doncques leur jugement est le jugement des citez moistes et de moistes complexions qui ont grosse chaleur et grossement athempee et se ce n'estoit pource qu'il vient de l'espesseur de l'air leur nature seroit comme semblable à la nature de printemps : mais il y a moins de santé en telz lieux que

es terres d'orient pour la très grande diminution de bonté d'air. Et pource qui veult eslire lieux pour habiter, il doit congnoistre la terre, la cité et le lieu pour plus hault habiter, et comment la disposition en est, sa haultesse et sa parfondeur et ouverture, et couverture, et aussi la disposition de l'eaue et sa substance et comment elle est selon sa couverture, et ouverture, et son siege et sa parfondesse, et se elle est exposee à ventz ou en terre parfonde. Et si doit on congnoistre les ventz qui y ventent se ilz sont sains et froidz, et aussi quel voysinage elle a, ou de mer, ou d'eaue, ou de montaignes et minieres. Et si doit on sçavoir quelle soit la terre et le siege quant à santé, et quant à maladies quelles maladies advienent communement à ceulx qui y demeurent. Et avecques ce doit on sçavoir de quelle force sont les habitans et leurs desirs et leurs digestions, et la bonté de leur nourriture, et quelz ediffices ilz ont, et aussi quelle encainte a la cité, et se elle est grant et large, ou se les entrees sont estroictes, et se les portes et fenestres sont orientales et septentrionales. Et entre les autres choses il doit avoir diligence de bien regarder que les ventz d'orient y puissent venter et entrer en leur habitation, et que le soleil y puisse entrer au matin en aucun lieu : car c'est celluy qui adresse et purifie l'air. Et qu'il y ait voysinage d'eaues doulces nobles courans et nettes qui soyent froides en yver et chauldes en esté et qu'elles soyent bien destinctes de celles qui sont mucees et coyes, car c'est une chose bien convenable et prouffitable. Du siege de la ville et de la maison escript moult noblement Varron, et en especial tant pour raison des habitans comme pour fruictages, et dit que ville doit estre ediffiee par especial en tel lieu qu'il y ait riviere dedans la ville, et se faire ne se peult au moins qu'elle ait eaue bien prochaine qui coeuvre continuellement ou qu'elle soit nee, et se il n'y a eaues vives l'en doit faire cisternes dessoubz les maisons ou dedans et marchez, affin que les hommes ayent leur eaue d'une part, les bestes d'autre part. Et par especial on doit bien avoir regard de faire ediffier villes aux racines de montaignes pleines de boys qui faire le peult, affin que les labourages soyent mous et les pastures larches, et aussi ou les ventz bons et prouffitables et sains puissent venter, et que le soleil y vienne egallement et plus de par devers orient. Et se tu es contrainct de ediffier près d'aucun fleuve, garde que tu ne le mettes encontre toy : car en yver il te seroit oultrageusement froit et mal sain en esté. L'en doit aussi sçavoir que s'il y a aucun palus ou autre chose qui le vueille pource qu'ilz pevent seicher, et lors y naissent aucunes petites bestes menues et si petites que à peine les peult on veoir à l'oeil et vollent parmy l'air, et entrent dedans les corps des gens par la bouche, et par les

narilles, et engendrent fortes maladies, dont dit une sentence diverse. L'en doit eschever et garder que la ville ne tende vers la partie ou le plus grief vent a acoustumé de venter, et qu'elle ne soit pas en une fondue vallee. Mais en hault lieu, pource qu'elle en vault mieulx et plus sainement essorée, et s'il y survenoit aucune chose contraire elle en seroit plus tost chassee, et avec ce le lieu où le soleil fiert tout le jour en est plus sain, et se aucunes bestelettes nuysans naissent près de ce lieu ou se elles y viennent ou sont transportees de legier elles en sont chassees ou meurent là tantost. Se pluyes ou fleuves ou ruysseaulx descendent soubdainement, ceulx qui sont en vallee en sont plustost grevez que ceulx qui ont leurs edifices en haults lieux, et aussi les lieux haults sont plus seurs contre les larrons et pilleurs que les bas. Es villes on doibt faire estables ou abrevvoirs qui en yver puissent estre chaulx, et celliers en lieux plain pour mettre vin et huylle en vaisseaulx, et greniers pour garder fruictz seichement, et grains et foing, et lieux où la famille se puisse recueillir et reposer après le labour en temps chault et froit. Il est convenable à celluy qui est garde de la ville d'avoir une chambre près de la porte affin qu'il saiche qui y entre ou yst de nuict ou que l'en apporte ou emporte par especial s'il n'y a point de portier determiné. Catthon escript: ville courtoise estre edifiee pour habondance en bon lieu, pource que se tu edifies en bon et gracieux jardin les gens y viendront plus voulentiers, le fons en sera meilleur, tu y viendras plus souvent et plus voulentiers, et si en recevras plus de fruict, et en vendras mieulx et plus legierement tes choses à tes voisins, tu en auras plustost ouvriers et à meilleur marché pour faire ton labour et le te feront mieulx.

¶ De la disposition de la court et habitation de par dedans.

¶ Chapitre .VI.

Les cours et des combles que l'en doit faire au champ pour habiter le seigneur, et ses gens et serviteurs, et pour herberger les fruictz et nourrir les bestes, sont plusieurs considerations. Car le lieu où tu veulx faire ta court est assis entre autres maisons, ou il est eslongné des autres. Après il est en terre plaine ou en montaignes ou en lieu seur ou en lieu perilleux. Se il est entre les autres maisons de la ville il n'a pas mestier de si grant force ne de closture pource que il n'est pas si legier à estre pillé ne robé pour la cause des voysins. Et se il est loing de gens et de maisons, on le doit ceindre et environner de fossez, de rives, de murs et de hayes. Et se il est en plaine terre qui ne soit pas trop basse, l'en doit par toute la terre de la court mettre autre terre par

dessus que l'en y apportera pour le haulcer affin que l'en n'y entre pas si aise et que pluyes ou autres eaues n'y decourent et pourrissent le lieu. Et se il est en montaigne ou il ne se puist se garnir de fossez pleins d'eaue, l'en doit eslire lieu ou par certaine ordonnance ilz ait forte muntee et aspre a ce que ce qui par fossez ne se peult seurement garder soit mis à seureté par fortes advenues et entrees. Et se le lieu est seur et n'ayt ennemys quelzconques il suffist qu'il soit garny en telle maniere qu'il soit garde des larrons qui de tout plus aguettent comme les cuyde le pays estre plus seur. Et se le pays est perilleux en aucune partie ou pres d'aucuns ennemys fors, mieulx vault que le lieu demeure desert et le delaisser, que mal sagement soy exposer à peril de mort. Se ainsi n'estoit que aucun vaillant homme y voulsist faire edifier ung tres fort et inexpugnable chastel par le moyen de tres grant puissance d'art ou d'argent et finance. Et s'il advient que aucuns foibles et petis adversaires assaillissent aucunesfois ces parties et despouillassent, l'en doit ceindre la court d'aucun mur convenable ou d'aucun paliz, et se le seigneur n'est pas assez puissant à ce faire, si face aucune forteresse de follez ou aucune de quignetz ou rives de la court et face la aucune tournelle ou eschiffe pour se retraire et garder ses choses. Ces considerations icy faictes l'en doit eslire le lieu de la court en la plus convenable partie des champs et ou soit la grandeur à la proportion des terres que l'en doit labourer et à la mesure, et soit environnee de tous costez de larges fossez parfons à la moytié du large d'iceulx fossez. Et environ de toutes pars l'en plantera en temps deu et convenable comme en Octobre, en Novembre, en Fevrier, ou en Mars, saulx, peupliers et ormeaux à la distance l'ung de l'autre de cinq piedz ou de moins. Et puis les fossoyeurs fossoyeront et feront les fossez et mettront toute la terre au par dedans de la combe, et laisseront empres le fossé vuid et descouvert terre ferme le large d'ung pied pres du fossé, ou par empres. Es aucuns desdictz moys ilz mettront plantes d'espines gisans et la mettront de la terre et enduiront sur les piedz les espines et feront de pieux ou de bastons et autres espines une haye, et quant elle sera creue ung pied en hault ilz replanteront des autres espines au dessus et enduiront de la terre comme devant, et les comblerront de terre, et ainsi le feront et continueront jusques à ce qu'ilz viennent au sommet de la rive, et peult on es dictes rives mettre ais et planches ou espines sicomme le seigneur vouldra, et se l'en se doubte et il y a haste l'en pourra en lieu d'espines ou entre les planches mettre sur les rives mottes de herbe verd, et soyent les plantes des espines verdz se l'en en peult

avoir, car elles poignent fort, et aubespine, pru-
niers sauvages, rosiers sauvages, ou blancs ro-
siers francs. Et combien que l'en en face
forte haye aux champs, toutesvoyes quant
elles sont grandes elles destruisent toutes les
autres plantes, et pource telz rosiers francs
ne me plaisent point qui en pourroit avoir
d'autres. Et se doit on bien garder que entre
les hayes de ces espines l'en ne plante point
arbres portans fruictz. Car les gens pour le
desir du fruict destruiroyent les fossez. Et
se il y a aucunes plantes qui ne soyent pas
fructueuses on ne les doit pas laisser croistre,
pource que par leur accroissement la garde
des espines periroit pour cause des umbres
d'iceulx arbres, ou pour cause de leurs racines,
ou au moins les espines en seroyent domma-
gees et les fossez aussi. Et si convient que
au premier et second an les plantes de ces
espines soyent chascun moys d'esté nettoyees
des herbes qui y croissent, à ce que par leurs
racines l'humeur ne soit attraicte, et que les
espines ne deviennent seiches par faulte de
nourrissement. Les plantes dont j'ay parlé
devant, de saulx, de peupliers, de ourmes, et
telles doivent estre plantees sur la rive du fossé
et en hault loing des murs sur le bort du-
dit fossé, et qu'elles ayent assez autour de
elles de terre neufve et fresche et par leurs
racines doit descendre et passer eaue grasse
qui vienne de la court es fossez, et ainsi

croistront merveilleusement. Après si convie-
faire se pourra que l'en face une
haye sur les fossez ou par dehors ou seiche
ou des espines que l'en y mettra nouvelle-
ment qui seront dures et espesses et de plan-
tes et de arbres et par especial de peupliers
qui y soyent fichez: car quant ilz croistront
et seront gregneurs et par trenchees et di-
vers pliz ilz seront plus espés et feront une
haye comme se ainsi feussent plantez, laquelle
durera par long temps: mais toutesvoye
tu ne laisseras point croistre les souches d'i-
ceulx arbres au dessus de dix piedz de
hault: car ilz portent prejudice à la
court qui demande bon air pour la santé
des habitans, pource qu'ilz osteroyent le bene-
fice du soleil et des ventz. Tant y a que à
chascun quignet des combes, tu peulx laisser
ung arbre croistre tant hault qu'elle pourra
pource qu'ilz embellissent et ne peuvent por-
ter prejudice, et aussi tu en laisseras deux
devant chascune porte croistre soubz les-
quelles les gens se reposeront en l'umbre
quant il fera grant chauld. Par ces choses
cy sagement ordonnees sans grans despens
la court environnee par hayes d'espines
et ceinte de forte garnison d'arbres par for-
me deue le prouffit des habitans sera
seurement gardé. Au sommet des montaignes
l'en fera entour les maisons hayes de
plantes de pommes granates: car elles ne

doubtent point iceulx lieux, et il suffira bien car on ne peult bien faire haye forte et espesse pour les gettons qui yssent des racines et qui empeschera assez qui y vouldroit passer pour les espines qui en sont poignans, et avec ce elles donnent bon fruict et plaisant par chascun an. Gros arbres ne viennent pas bien en telles places pource qu'il leur fault trop grant nourriture, et en telz lieux ilz ne le peuvent avoir pour la terre qui est trop plaine de pierres. Toutesvoyes es costieres des montaignes où il y a terre grasse et planctureuse l'en peult bien planter telz arbres, et par especial ormes et espines: mais non pas saulx ne peupliers se ilz ne sont près de ruysseaulx d'eaue et de sablon ou terre moult moiste, car aultrement ilz ne croistroyent point. Et se le lieu est de si froyde nature que pommiers de grenate n'y puissent vivre, l'en doit en lieu de grenatiers clorre d'espines et de telz arbres poignans telz que l'en peult bonnement recouvrer pour le deffendre. Et ces choses cy quant au present propos peuent suffire pour faire proffitablement les clostures et garnisons des cours, mais des nobles et merveilleuses garnisons et des cours à l'environ, des cours et des arbres comment on les doit par art ordonner, je m'en tairay jusques au huytiesme livre ci après.

¶ Encores de la disposition de la court et habitation au par dedans.

Chapitre viii.

La court soit par dedans disposee en ceste maniere. Au mylieu de la face de la voye qui est devant on fera l'entree large de douze piedz à tout le moins, et fera l'en l'yssue de l'autre part d'autelle largeur pour aller aux champs et aux vignes par derriere: car ceste largeur suffist pour passer charrettes chargees de feing ou de paille ou autres telz choses, et la soyent faictes fortes portes riches ou communes à la voulenté du seigneur: mais que elles puissent ouvrir de jour et fermer de nuict pour la seurté, et que là dessus soit faicte une couverture ou maison pour garder l'entree plus necte et plus seiche et que les portes ne pourrissent par pluyes et rousees. La moytié de la partie de la court qui est de l'une partie des portes soit par le seigneur disposee en ceste maniere. C'est assavoir que par la voye qui divise la court soit mise et faicte la maison du seigneur qui tiengne longue face de ceste la voye et tende ung petit par derriere. Et ce que la maison ne clorra devra estre supployé de hayes d'espines bien haultes ou de murs. Et soit la maison grande ou petite garnie de murs ou non, mais toutesvoyes bien couverte de tuylles

ou autre convenable selon le pouoir et le plaisir du seigneur. Et emprès les rives des combes contre les solliers l'en plantera de belles vignes et autres choses, et quant elles seront asteree de huyt ou de dix piedz de hault elles embelliront le lieu et l'hostel. Après par cinq ou six piedz dedans la court, l'en plantera tout autour petis arbres portans fruictz comme figues et pommes grenates, se l'air du lieu le peult souffrir, ou noisilles de couldre, coings, nesples et telz petis arbres, et par le mylieu d'icellui lieu pommiers, poiriers et autres grans arbres loing l'ung de l'autre par .XX. piedz au moins, et seront chascun an ordonnez par très diligente cure selon ce que le temps le requerra, et le vin et les fruictz des arbres seront gardez seurement pour le seigneur par bonnes clostures affin que les villains gloutons paysans ne les degastent, et fera l'en là dedans ung bel vergier de bonnes herbes aromatiques et souef flairans et ung joly jardin pour le seigneur et des bons vaisseaulx de mousches à miel en bon nombre bien seurement gardées. Et là aura connins, lievres, tortres et autres telles choses plaisans selon la maniere que l'en dira après; mais en l'autre moytié de la court l'en fera maisons et apentiz tout entour de costé la rive qui recevront l'une partie ou deux selon le nombre de la famille et des laboureurs et aussi des bestes que l'en aura à nourrir. Et demourra la court vuyde au mylieu, et seront les meilleurs hostelz pour les laboureurs et les autres pour les bestes. Du costé les maisons des paysans qui n'aura fontaine l'en fera fosse et puys selon la meilleur forme et maniere que l'on pourra, toutesvoyes que le puys soit faict loin des fossez de la court et des palus affin que la corruption des fossez et du degoust ne corrompe le puys par l'exalation de la terre. En l'autre part par devers les maisons des bestes l'en fera ung palus pour mettre et mener les fiens des bestes, et soit faict le plus loing de l'hostel du seigneur que l'on pourra. Et s'il advient que les seigneurs soient si grans et si nobles qu'ilz ne daignent demourer en une mesme court avec leurs laboureurs, ilz pourront en celle court faire estre et demourer le chastellain ou garde du lieu et en une autre partie faire leur lieu fort et bel plain de palais et de tours et de vergiers si comme il leur appartiendra et plaira. Et au surplus pour ordonner l'aire des greniers, celliers à vin, coulombiers, poulaillers, estables et granches pour foings et fromages garder, il en sera dit et demonstré cy après de chascun en son lieu ainsi qu'il appartiendra.

¶ De faire puys et fontaines, et comment l'eaue sera trouvee et esprouvee.

Chapitre. viii.

Combien que puys soit bien convenable en court de seigneur comme l'en dit, toutesvoyes pour plusieurs prouffitz du commun et l'aisement des laboureurs, et aussi que l'en ne treuve pas eaue en la court et en lieu prochain et se elle y est qu'elle ne soit entachee de degoust et corrompue, pourquoy il convient faire puys es champs par dehors, je vueil donner ung experiment pour trouver eaue au mylieu des champs ou elle sera plus



pres du plain de la terre. Si deuez scauoir
que on moys daoust ou au moys de septē-
bre ou doctobre len doit faire et fouyr les
puys/pource que on len trouuera eaue en
ung de ces moys len ne fauldra a en trou
uer en quelconque autre temps. Doncq̄s
selon ce que dit Paladius len yra au lieu
ou len veult querir eaue auant soleil leuāt
bien dispose de chief et de cueur ⁊ la se bais
ser le chief en terre et regarder cōtre orient
et la ou on verra ⁊ apperceura par une tres
subtillenne aer crespe leuer ⁊ soy espandre
comme rousee/soyes certain que en ce lieu
combien quil soit sec quil ya eaue musseer:
mais tu dois bien considerer la nature de
la terre affin que tu puisses bien iuger de
la tenuete et humeur et habondance/ car
croye a tenues veines/et pareillemēt elles
ne sont pas de tresbonne saueur/⁊ ou il ny
a point de sablon il ya petites eaues mal
souefues et lymōneuses/et la fault ferir et
querir plus en parfond. Noire terre ou il
ny a pas humeurs ne grans degoutz de
pluyes/ mais ya aucune liqueur elle doit
estre de noble saueur. Terre glaireuse
moyēnement a veines non pas trop espes-
ses ne trop dures / mais elles sont de tres-
parfaicte souefuete. Sablon caillouz/gra
uelle et telles choses ont telles veines espes
ses et dures ⁊ pleines deaues. En caillouz
rouges ya bōnes eaues ⁊ habondās/mais
len doit prendre garde quant on les a trou
uees quelles ne sen refuyent par les creueu
res. Aux piedz des mōtaignes ⁊ es roches
a bōnes eaues froides et souefues ⁊ a grāt
habondāce/ et es lieux chāpestres a eaues
salees/ tiedes et mal souefues et pesans le
plus souuent. Et se par aucune aduenture
elles sont de bōne saueur/saches certaine-
ment quelles viēnent de par dessoubz terre
et sourdent principalement daucune mon
taigne: mais ou meillieu des champs len
trouuera la souefuete des fontaines des
montaignes/⁊ les poursuyura len se on la
couure daucūs petis arbres. Pour auoir
congnoissance de leaue que len doit querir
les signes sont cy apres declairez et les te-
nons pour vrays. Se leaue nest lymōneuse
ne boeuse ne que acoustumeement il ny gi
se aucune humeur ne ionc tenue ny est en-
racine/ne saulx/ne aulnes/ne roseaulx/ne
canne/ne yerre ne telles choses qui sont en
gendrees dhumeur pleine deaue elle est [illegible]
ne. Et ou lieu ou tu trouueras les choses
dessusdictes qui sont bōnes tu peulx fouyr
tout seurement trois piedz de large ⁊ cinq
piedz en parfond/et puis en la ꝑtie deuers
soleil couchant len mettra ung vaissel da-
rain ou destaing poly par dedans ⁊ q̄l soit
mis a lenuers le poly vers la terre fossoyee
et par dessus ung instrumēt fait de verges
et dosiers et de la terre dessus en telle ma-
niere q̄ toute lespace soit couuerte ⁊ le lais-
ser ainsi iusq̄s au lendemain/et se len treu-
ue lendemain que en icelluy vaissel il y ait
sueurs ou gouttes/soyes certain que la tu
trouueras de leaue. Sēblablement se ung
vaissel de terre de potier qui soit sec et non
pas cuyt est mis en telle maniere et ainsi
couuert/ se il ya veine deaue len trouuera
au iour ensuyuant le vaissel tenis par la
moistete de leaue. Item se len prent une toi-
son de laine et quelle soit ainsi mise et cou-
uerte/se elle prēt tant de humeurs q̄ leaue
en saille par espraindre / saches que il ya
grant habondāce deaue. Item se une lam
pe pleine dhuylle allumee est ainsi mise et
couuerte et on la treuue lendemain estain
cte il y aura eaue/ car lhumeur surmonte
la vertu de lhuylle. Itē se en ce lieu tu fais
ung feu et la terre donne euaporation et
moiste fumee et nubileuse pleine de nues/
saches q̄l ya eaue. Et apres ces choses ain
si experimentees et que par ce tu seras cer
tain quil y aura eaue/si y fouys seurement
et quiers le chief de leaue. Et se il en ya

plusieurs tu les feras venir a vng/ toutes-
uoyes en la partie septentrionale len doit
querir les eaues soubz les racines des mõ
taignes/car elles habondent en telz lieux
et sont les meilleures celles qui y naissent:
mais a fouyr les puys len doit bien garder
ꝛ escheuer les perilz des fossoyeurs/pource
que aucunesfois len treuue en terre alun/
soulfre ou ciment q̃ enuoyent corruption ꝛ
pestilence/et occupent tantost si fort les na
rilles de ceulx q̃ en sont attains que la vie
en est en peril se len ne sensuyt bien tost: et
pource auant que len descende ou profond
len y doit aualer vne chandelle allumee/et
se elle ne si destainct si nayez poit de paour
et se elle destainct len doit doubter le peril/
car il peult estre mortel. Le puys que len
veult fouyr doit auoir huyt piedz de large
ou sept combien que on le puisse faire plus
ou moins large selon ce q̃ plus ou moins
de gens y veulent puyser/ꝛ aussi selon ce q̃
les veines sont larges ou estroictes pleines
ou vuydes. Se leaue est lymõneuse elle se-
ra corrigee q̃ gectera du s[illegible] dedãs/et quãt
len fouyra le puys se la terre ne se peult te-
nir pource q̃lle soit trop mole et mal entre-
tenãt len mettra tables dressees cõtre tous
les costez ꝛ seront soustenues a lyens a ce q̃
la terre ne chee sur les fossoyeurs/aussi len
peult bien en tel lieu besongner sans [illegible] pe-
ril des fossoyeurs. Cestassauoir q̃ len face
de bõnes aiz vne double roue ꝛ forte selon
la largeur du puys sur laq̃lle on face vng
mur du hault dung point auãt que len cõ
mence a fouyr le puys. Apres le fossoyeur
estant ou meillieu cõmencera a fouyr des-
soubz le mur a vng instrument de fer et le
face descẽdre iusques a la qualite de la ter
re/et puis reface vng autel mur/et apres
fouysse la terre ꝛ le cõtinue ainsi tousiours
iusques a ce que le puys soit parfait:mais
se il ya en hault aucuns conduitz ou troux
ou au puys ou il ait eaue ilz peuent descen
dre iusques aual en guise de fontaine se la
nature de la vallee soubite le veult souffrir
On pourra esprouuer leaue du puys nou-
uel par la maniere q̃ sensuyt. Tu en get-
teras aucunes gouttes en vng vaissel da-
rain en les espandãt/ꝛ se elles ny font poit
de tache elle est bõne. Item se on la cuit en
vng vaissel darain ꝛ elle ne laisse point de
lymon au fons ou de grauois elle est bõne
Item se on y peult bien tost cuire pois ou
sẽblables choses dures ou se elle est de tres-
clere couleur et ny ait point de ordure ou
grains ne autre tache de quelconque pol-
lution estrange elle est bonne.

¶ Des conduitz et chemin de leaue.
¶ Chapitre.ix.


Aladius dit que leaue que len
veult amener ou il la fault fai
re venir par aucune forme de
ediffice par cõduitz de plomb
par cãnes de boys ꝛ goutieres ou par tuy-
aulx de terre. Se on la meine par aucune
forme de ediffice on doit biẽ soulder le cha
nel que leaue ne sen fuye par les fentes et
creuaces/et doit estre grãt selon [illegible] quil ya
plus ou moins deaue:et se leaue passe par
plaine place len doit icelluy ediffice encli-
ner entre cent ou soixante piedz par le bas
de six piedz affin que leaue queure mieulx
Et se il ya aucune montaigne ou chemin
len fera leaue passer par les costez/ ou len
fera trẽcher en la mõtaigne par ou leaue
passera : et se il ya aucunes fallaises ou
grans vallees len fera arches ou on leue-
ra pieux et merrien a supporter les con-
duitz de lediffice selon le hault que il y ap-
partiẽt/ou len fera conduitz de plomb par
ou leaue descendra et remõtera sans yssir.
Et qui mieulx veult faire et plus prouffi-
tablement/len peult faire tuyaulx de ter-
re espes de deux doibz et agus dung coste

par lespace dune pausme pour entrer lung
en laultre: ⁊ cela on souldera de chaulx vi-
ue et applanira len dhuylle: mais auant
que len y laisse courir leaue par iceulx con
duitz on laissera couler flamesches parmy
auec aucun peu de liqueur meslees pource
que au passer elles estoupperont les creua
ces ⁊ pertuys sil y en a aucunes. La dernie
re forme est par cõduitz de plomb/⁊ ceulx
icy font que les eaues sont mal saines/car
la ceruse est nee et faicte de plomb et nuyst
moult a corps humain. Si doit len diligē-
ment forger les conduitz et les vaisseaulx
pour receuoir leaue affin q̃ par petis con-
duitz habondance en puisse estre donnee.

¶ Des cisternes et cisternelles.
¶ Chapitre. x.

Et se en aucun lieu a deffault
deaue len fera vne cisterne cõ
uenable ⁊ suffisant pour la de
lectation de lhostel en laquelle
leaue qui descēdra de toutes les couuertu-
res ⁊ tectz des maisons doiue venir/et doit
estre bien pauee de bonne matiere et apla-
nie ⁊ enduite dargille par dessus ⁊ de bon
ciment et fort par tout et tresdiligemment
estoupee et oincte et frotee continuellemēt
de bon lart cuyt affin q̃ les creuaces soient
estoupees et q̃ air ne eaue ne puisse passer
parmy/⁊ que pour leaue les creuaces ne se
fendent ne les paroys ne se tranchēt. Et a-
pres ce q̃ bien et longuement elle aura este
affermee ⁊ seichee/on y fera descēdre leaue
et quelle soit la herbergee bien ⁊ nectemēt
Et en hault ou meillieu len fera vng puys
et toutes les cõcauitez dentour le puys se-
ront rēplies de pierres de riuieres ⁊ de cail
loux cassez et ou meillieu du sablon et en
hault. Et se len ne peult auoir pierres de ri
uieres ou de fleuues len prēdra pierres de
fournaise. En aucuns lieux len fait paue-
ment dune maniere de croye sablle quant
elle est moyēnement espandue elle se serre
ensemble ⁊ chauche tellement par tout ql-
le recoit et retient tresbien leaue q̇ est mise
dessus et la pouldre et garde nectemēt. Et
illec len mettra cõuenablement et prouffi-
tablement des anguilles et poissons de ri-
uieres pour y paistre et estre nourris affin
que par leur mouuemēt leaue qui est coye
prengne aucunemēt plus grãt legierete ⁊
ensuyue aucunement la nature de leaue
courant. Et quant aux creuaces/fentes et
pertuys des cisternes/puys et piscines no⁹
les ramenderons ⁊ estoupperons en la ma
niere qui sensuyt. Tu prēdras de la poix
clere et autant de sein ou de suyf et cuyras
tout ensemble en vne paelle iusques a tant
quil escumera/et puis tu losteras hors du
feu/et quant ce sera refroidy tu y adiouste-
ras de [illegible] chaulx petit a petit et mesleras
tresbien tout ensemble/⁊ quant ce sera cõ-
me ciment tu le mettras es lieux percez/
fenduz ⁊ brisez/et la le bouteras ⁊ chauche
ras tresfort tant que tu pourras et ainsi les
touperas. Des lieux aussi ou il ya eaues
de fleuues/on fera petites cisternes et fos-
ses artificielles par ceste maniere affin q̃
leaue y puisse estre mieulx clarifiee. Len
fera vng grant vaissel de terre cõme vne
buyre ou cruche mis en vng lieu froit des-
soubz sablon/⁊ sur cestuy aura vng vaissel
de boys ou de terre bien cuyte q̇ soit de bon
ne largeur ⁊ ait vng petit pertuys ou meil
lieu du fons ⁊ vne cheuille dedans qui soit
esleuee du fons du hault dung doid/et que
dessus la cheuille soit mis vng hanap adē
te/ et puis q̇l soit empli de sablon iusques
au meillieu ⁊ quãt tu vouldras auoir eaue
clere gecte de leaue du fleuue q̇ est trouble
la dedans et elle se distillera par le sablon
et descēdra tout doulcemēt par la cheuille
dedãs le vaissel daual/⁊ la tu la garderas
nectemēt. Et se tu veulx auoir greigneur
cisterne tu pourras faire tant dessoubz cõ-

me dessus receptacle de marbre ou de pier
res et ciment a pauement de argille cuyte
cõme dessus est dit/et de telle forme et ma-
niere cõme il te plaira & bon te semblera.

¶ Des matieres des maisons.
¶ Chapitre.xi.

Nous auons par deuant faict
mention des maisons & edifi-
ces. Si voulons faire conside-
ration des matieres quelles il
les fault aux murs/& des mesriẽs/et quel-
les matieres il conuient aux fondemens
moistes & quelz aux autres. Paladius dit
que les fondemẽs doiuẽt estre fermes/fors
et durables/et pource doiuent estre larges
plus que les murs de demy pied de chascu
ne part. Et se len treuue argille ferme & for
te la quinte ou sixiesme partie de la haul-
tesse de par dessus terre sera deputee aux
fondemens. Et se [illegible] terre est plus mole et
de plus grãt haultesse soit arrasee iusques
a ce quelle soit necte & sans souspecon de fu
mer on treuue argille bonne et necte/ et se
len nen treuue point si quiere len dedãs la
terre areneuse et pouldreuse/qui quant on
la prẽt en la main grezille vng peu/elle est
bonne et prouffitable aux seures. Item se
on la met en drap blanc ou en toille blan-
che et elle ny fait point de tache & ny laisse
point dordure elle est tresbonne:mais se le
grauois naura este mol et flexible de fleu
ue aincois soit nect et bon len le prendra.
La grauelle & areine de la mer est plus for
te a seicher/et pource on ny doit pas conti-
nuellement/mais par diuers temps faire
ne construire edifices/ne aussi la prendre
pour edifier a [illegible] que se elle est trop pesan-
te elle ne corrompe loeuure:& aussi par son
humeur salee elle corrõpt le toict & les cou
uertures des chãbres et des lictz/mais la
matiere seiche y est plus prouffitable/et la
terre mole de doulce nature est meilleure
quãt elle est nouuellement traicte q̃ quant
elle est longuemẽt gardee:mais se il est ne
cessite de ouurer de grauois de la mer/on
le doit premieremẽt plonger en eaue doul-
ce ou en aucun mares affin q̃ par ce il per-
de le vice de son sel. La chaulx nous la fai
sons en cuysant pierres et durs cailloux et
blancz deaue courãt en deux pars de gra-
uois len met vne part de chaulx/et qui en
sablon deaue courant adiousstera la tierce
partie de pouldres de tuilles il dõnera tres
ferme cymẽt & tresbõ. Et se len met chaulx
et sablon autant de lung cõme de lautre/
ce sera tresfort cyment/& nen doit on point
maisonner en tẽps de gelee/pource q̃ quãt
le chault viendroit il se desioindroit et dis-
souldroit. Du moys de nouẽbre quant la
lune descroist le mesrien est lors bon a aba
tre et tailler/pource q̃ lors par le tẽps dau
tõne qui est passe et par laage de la lune et
le froit present de lair lhumeur sensuyt a-
uec la chaleur naturelle de larbre p dedãs
les racines dedans le ventre de la terre qui
est chault pour lors:mais les arbres q̃ len
vouldra abatre/il est bon de les coupper
lors iusques a la moelle et puis les laisser
vng peu de tẽps en estant/affin q̃ sil y a en
core aucune humeur es veines q̃lle dequeu
re par la couppeure. Les arbres prouffita-
bles sont sapin: car il est legier et royde et
bien durable en oeuures seiches. Saulx se
lon ce q̃ dit Paladius est tresprouffitable:
car se tu en fais tables et les ataches ou
front et es extremitez des couuertures des
maisons/elles dõnent deffense contre feu/
pource q̃lles ne recoiuent point de flambe
et ne font point de charbon sicõme il dit.
Le chesne est moult fort & durable & a grãt
force tant dessoubz terre cõme dessus auec
massonnage de terre et de pierre. Le cha-
steignier pour sa merueilleuse fermete est
moult durable en chãps/en couuertures &
en toutes oeuures hors et ens. If est bon

en lieu sec ⁊ est tost corrōpu en lieu moiste. Peuplier est bon pour former et tailler ymages. Cypres est noble boys. Pin ⁊ perier ne durent point se ce nest en lieu sec. Cedre q̄ nest greue daucune humeur dure moult longuemēt. Tous arbres q̄ sont taillez de la partie vers midy sont prouffitables. Mais ceulx q̄ sont taillez devers septentrion ilz sont longs et beaulx: mais ilz se corrompent legierement.

De loffice de celluy q̄ garde la ville. Chapitre.xii.

Celluy q̄ a la ville en garde q̄ len appelle le maire doit user de bonne discipline et garder les foires et les festes et soy tenir de nuyre a autruy/⁊ doit diligemment garder ce qui luy appartiēt et escheuer les plaidz ⁊ noises de ses gens/⁊ se aucun fait faulte si lamende en bōne maniere/⁊ veste bien sa famille quelle ne luy faille pour le froit/⁊ q̄l loccupe en besongne hōneste/car ainsi la pourra il mieulx retraire de mal/ et q̄ pour leur bien faict les remercie gracieusement affin q̄ les autres en soyent esmeuz a bien faire. Le maire ne doit pas estre trop courant p la ville/⁊ doit tousiours estre sobre/abstinent ⁊ cōtinent. Au soir q̄l soit bien hante de sa famille/⁊ soit diligent de procurer q̄ ce que son seigneur a cōmande soit faict/⁊ q̄l ne cuyde en riēs estre plus grāt q̄ son seigneur/⁊ que les amys de son seigneur il tiengne pour ses amys. Au cōmandement du seigneur ne croye a autre mais requiere ⁊ demande q̄ le seigr̄ croit tiēt ⁊ veult. Ne baille a q̄lconque personne le gaige de son seigneur ne des biēs du seigneur ne marchāde/⁊ quil nachepte riens de son argent sans son sceu/et ne doit vouloir riens celer a son seigneur. Toute oeuure de chāps soit par luy procuree a faire ⁊ que luy mesme le face aussi bien souuēt affin q̄ quant sa famille len verra lasse ⁊ trauaille q̄lz en besongnent de meilleur cueur et sachent q̄lz doiuēt faire/et se ainsi le fait la chose en vauldra mieulx. Il doit estre le premier leue ⁊ le dernier couche/il doit estre le premier a visiter se la ville est bien close/⁊ se chascun de ses gens entēd bien a besongner/⁊ se les bestes sont bien fermees ⁊ repeues. Il doit auoir grāt cure des beufz et tenir bon bouuier affin q̄l nectoye bien les piedz et ongles des beufz/et q̄l entende diligēment a la charrue et au harnoys/et quil garde les cheuaulx de rongne ⁊ aussi les iumens/⁊ regarde au soir que tout soit acōply/et se le feurre luy fault quil prēgne des fueilles de boys pour les lictieres des beufz ⁊ des brebis/et face q̄l ait vng grant fumier ou tout le fiēs soit mis et retrait/et quil adiouste du feurre ou autre chose pour pourrir auec/et se garnisse de fueilles de peuplieres/de ormes et de chesnes selon le temps. Et aussi quil se garnisse en temps cōuenable de foing/⁊ le face seicher apres la pluye en automne/⁊ aussi que apres la dicte pluye de autōne il seme aucūs fruitz selon la nature du pays.

De loffice du pere ⁊ seigr̄ de la famille/cōment il doit achepter le chāp ⁊ enquerir de locature a son sergēt ⁊ rendre raison. Chap.xiii.

Cathon escript en son liure que quant tu achepteს aucun manoir/tu dois penser q̄ tu ne lachetes trop couuoiteusemēt/et aussi q̄ tu ne laisses pas ton entente ⁊ q̄l ne te soit pas ennuy de laller veoir ⁊ visiter aucunesfois/car sil est bon toutesfois que tu le verras il te embellira et te plaira mieulx/et te aduise de la cōdition ⁊ cōuenance du voisinage/⁊ regarde et cōsidere bien les entrees/et par ou len y peult entrer et yssir/et se il est bien couuert et en bon ter-

gard du ciel. Se il est en bõne terre ⁊ de bõne vertu/se il est en lieu froit ⁊ en lieu sain/ et se il y a copie ⁊ habondance de ouuriers Se il est assis proprement en bon chastel. Se il y a assez eaues. Se il y a champs qui ne remuẽt pas souuent seigneurs. Se il y a en la contree ⁊ en celle terre aucun champ vendu dont le vendeur se repente. Se lhostel est bien edifie. Et garde que tu ne cõdampnes follement la doctrine ⁊ discipline dautruy/et est le meilleur dachepter du meilleur laboureur ⁊ du meilleur ouurier Quant tu viendras en la ville regarde et considere les vaisseaulx/les pressouers et les tõneaulx se il en y a grant copie ⁊ sil y a sans ce assez de instrumens/car par ce tu scauras la raison des fruictz et se lair y est bon ou pesant. Quant le seigneur ancien de lhostel viẽt a la ville il doit se il peult enuirõner sa terre en celluy mesmes iour ou le iour ensuyuant affin quil sache cõment le fons se porte et comment il est laboure ⁊ quelles oeuures y sont faictes ou a faire/⁊ apres il doit appeller son maire et luy demander q̃lle chose il a faicte et que il fault plus a faire/⁊ se il y a encores assez temps pour loeuure parfaire ou trop peu/et combien il a de vin et de froment et aussi des autres choses ⁊ luy tenir raison de son oeuure et de ses iournees et des ouuriers: et se il luy semble que son oeuure ne se monstre pas bien et le maire luy dit q̃l ny ait point de fraulde ne de barat/mais q̃ la tempeste a tout gaste ⁊ que les sergens sen sont fuys et plusieurs autres causes. Lors il doit dire et ordonner ce que len doit faire par tel temps/et quant pluyes ⁊ tempestes suruiẽnent. En temps de pluye len peult faire lauer tõneaulx ⁊ autres vaisseaulx/et aussi nectoyer la ville et purger lhostel/remuer le froment et transporter le bled/getter le fiens hors des estables ⁊ le porter ou fumier nectoyer les ordures et ourdir et faire de nouuelles cordes/et faire nectoyer les priuees par ses menues gens quant ilz nont que besongner ⁊ emplir les vieilles fosses/ garnir les voyes cõmunes/retrencher les hayes ⁊ buyssons/fouyr le iardin/nectoyer les prez/lyer balais ⁊ verges/et refaire les hayes et clostures. Et quant les sergens ⁊ seruiteurs sont malades/il ne leur fault pas liurer tant de viande cõme aux sains et fors/⁊ aussi doit il parler des autres oeuures affin quelles soyent parfaictes: et se aucune chose demeure a faire en vne annee ou saison q̃lle soit faicte en lautre prochaine ensuyuant/⁊ sil est demeure par dessus aucune chose q̃lle soit vendue/et sil est besoing de louer aucune chose quelle soit louee. Et apres quil cõmande a faire ce q̃l fault faire/et quil lescripue ⁊ baille par escript. Item il doit considerer tout son bestail/lhuylle/le vin/le bled/beufz/veaulx/ vaches/brebis/laines/les peaulx/le charroy et autres choses/et que ce qui sera trop il vende ⁊ se deliure de vieil charroy et des sergens vieilz et malades/et quil vende ce quil fait a vendre selon le temps/⁊ aussi q̃l achepte en temps deu/et se doit deliurer de choses qui ne se peuent garder/⁊ quant les choses sont cheres il les doit vendre. Aucunesfois les choses qui sont bien et longuement gardees doublent le prouffit. Et pource est bon de aucunesfois attendre iusques au temps conuenable pour vendre ⁊ pour achepter.

¶ Cy fine le premier liure. Et ensuyt le second.

¶ Des choses qui sont conuenables et appartiennent a toutes plantes.

¶ Chapitre premier.



APres ce que nous auons dit & declaire ou premier liure des choses qui sont necessaires a ceulx qui ont terres et champs. Il conuient apres declairer et escripre des oeuures qui sont a faire en villes & en champs. Et pource que cest fort de parfaictement congnoistre toutes les choses qui y appartiennent pource que les labours se varient selon la diuersite des plantes et des lieux et aussi des temps qui sont fortes choses a bien congnoistre/pour ce nous en voulons traicter en ce present second liure. Et pource que aucunes choses sont cõmunes a toutes plantes. Nous parlerons premierement comment elles appartiennent a toutes plantes.

EN la generatiõ de toutes plantes selon ce q̃ dit frere Albert/ sont requises sept choses sans lesquelles nulle plãte ne naist desquelles trois sont communes de cause efficient. La premiere est la chaleur du cercle du ciel q̃ est le premier commencement de la vie des plantes La seconde est la conuenable chaleur du lieu: car se froidure y a vertu elle mortifiera les plantes et sil est trop chault/la terre sera sablonneuse et seicheront les plantes. Et la tierce est la conuenable chaleur des plantes qui est en la matiere seminale sans laquelle la plante ne receueroit point lautre chaleur ou selle la receuoit elle ne la retiendroit point. Et ainsi ou elle ne naistroit point / ou ne croistroit ou ne porteroit. Et pource en aucũes plantes/il conuient attremper la force du soleil quant elles sont tendres et nouuelles et leur faire aucun umbre/si comme quant le cypres ou le figuier commencent a venir. Mais il y a trois autres choses qui amenuysent & diminuẽt la matiere substancielle. Desquelles la premiere si est humeur naturelle qui est dedans ce qui se forme en plante et en semblance darbre qui premier est hors en germant/& puis sespant sur terre/et ainsi lhumeur naturelle se forme en brãches et fueilles de plantes: et par la chaleur sespant apres es racines. La seconde chose est lhumeur q̃ administre a la plante sa nourriture cõme la matris de la femelle administre a ce quelle a conceu en la formation des bestes. Et la tierce si est lhumeur des pluyes/rousees et autres eaues qui vient en terre de par dessus cõme nourriture et comme la viande de la mere va a la nourriture de lenfant. Et la septiesme si est lair cõuenable qui est requis aux plantes: Car sil est bon il garde la plante et sil est mauuais il la corrompt / et pource lair trop acre/trop chault et sec/et la bruine/et les nieules si ardent/seichent et destruisent les plantes et lair qui est bien attrempe si les faict belles et fructifians. Les arbres sont en leurs especes chaulx et moistes. La chaleur leur oeuure les conduitz et y transporte lhumeur / et lhumeur administre la matiere moiste et habondant qui se forme tantost en branches et croist en hault par rainceaulx et verges.

De la diuersite de la generation des plantes.

Chapitre.ii.



l conuient apres principallement considerer la diuersite de la generation des plantes et bien congnoistre toute leur nature sicomme len peult/et de celle diuersite le ne treuue es anciẽs autre chose q̃ ce que Aristote en dit: car des arbres ⁊ plãtes les aucunes reuiennent par planter vne branche/aucunes viennent de semence ⁊ les aucunes par elles mesmes en la terre par la vertu des corps du ciel et des elemens par proporcionnee commixtion. Et quant len traict de terre vne plante auec sa racine et le remet on en terre/ce nest pas plantation mais est transplantation. Et de cestes les aucunes sont transplantees toutes entieres/et les aucunes pour durete de leur substance et de leur escorce/il les conuient aucunement retrencher ⁊ enciser par aual affin quelles attraient a elles plus legierement leur nourriture. Apres des arbres que len plante ꝑ parties/les aucuns sont plantez en terre sicomme la vigne et les autres sont plantez en autres arbres ⁊ sont appellez entes. Des plantes les aucunes ont semence qui peult prouffiter a generation et les autres nont point de semẽce semblable a celle dõt elles sont venues/⁊ si font les aucunes meilleur semence ⁊ les autres pire/ et aucunesfois des pires semences viẽnent les meilleurs arbres/ et aussi au contraire sicomme des amandes ameres dont viennent almandiers qui portent les amãdes doulces/⁊ aucunesfois contraire. Il est aucunes plantes que quant leur semence est foible pour cause du lieu ou de lair non conuenable/leur generation si fault en ce lieu: mais ce nest pas pour la semence/ains cois est pour aucune autre plantation de raiceaulx ou de racines. Et ce peult en cõgnoistre par especial es palmiers/figuiers põmiers de grenate/⁊ aussi es sapins: car leur nature fait semẽce de vertu si efficax quilz ne peuẽt pas porter fors a tart: car le palmier si boutionne de sa semence/ et le cypres aussi/ et ꝑ especial le palmier naist quant plusieurs semẽces sont mises ⁊ conioinctes ensemble/⁊ peu ou neant naist dune simple et seule semẽce: mais le cypres et le figuier si boutionnent dung seul grain seme et viennent premierement en maniere de herbe ⁊ croissent petit a petit. Et cõbien que aucunesfois viẽgne bon arbre de mauuaise semence si nauiẽt il pas pource souuent: mais en la generation des bestes/il aduient plus souuẽt pour diuersite des habitations/et de lair et des ventz et nourritures: car les bestes sont plus legiere alteration/et pource semence dune beste de mauuaise complexion est de ces choses alteree et faicte pire/ et selon ce la beste engẽdree est pire ou meilleure. Et de ce nous veons q̃ les bestes priuees sont moult differentes des sauuages en quantite ⁊ en couleur/⁊ ce nest fors pour la grãt diuersite du nourrissement et les diuerses manieres de leurs necessitez/cõme pour estables/fourrages ⁊ des lieux ou elles habitẽt/⁊ pource sont leurs chairs moult differẽtes de celles des bestes sauuages en goust ⁊ en saueur: mais il ny a pas telle diuersite es plantes pource q̃l ny a pas telles differẽces dedãs leurs racines q̃ sõt en terre/⁊ aussi elles ne muẽt point leurs lieux ne leur nourriture.

De la substance naissance et operation des plantes.

Chapitre.iii.



E lieu ou la plante est nee est ainsi comme la matris es bestes et lhumeur naturelle proporcionnee en ce lieu/est ainsi

comme le sang es matris des bestes dont leur fruict a sa nourriture dedans le corps dicelles. Et la vertu du ciel est ainsi cõme vertu non distinctee et non determinee a vne espece: mais se determine a chascune selon sa nature par la vertu de laquelle contenue en chascune plante. Les oeuures des plantes en tant que elles sont plantes sont trois receuoir nourriture/engẽdrer & croistre. Elles trayent leur nourriture pure et conuenable pour elles/et apres se conuertist en la substãce de la plante/par la vertu des corps de lassus et se transporte es rainceaulx. Et pource quelles nont ne ventre ne veines. Mais petitz et subtilz pertuis imperceptibles/la terre leur est pour ventre et laissent dedans toute leur ordure et impurte soit seiche ou moiste. Et fischent en terre leurs racines pareilles a le^s bouches/desquelles elles succent leurs nourritures et adressent leurs racines contre val en parfond/et les plus grandes le plus/et aussi au lieu plus chault de la terre ou chaleur peult mieulx digerer la nourriture. Se aucunes grans plantes espandent leurs racines en la pleine de la terre ou au cunement par dessus / et non pas en parfond/elles sont tantost seichees et la nourriture q̃ plain de la terre sen va a neant par la force de la chaleur du soleil et na qui le cõtraigne de entrer es racines. Aucuns dient que les plantes peuent croistre sans fin/et sans terme tant comme les racines sont en terre pource que nature a donne a chascune chose certain terme / et certaine quantite entre deux termes de tresgrant & trespetite mesure / et de certain croissement: car si comme dit Aristote toutes choses ont raison de leur grandeur et de leur acroissement. Et combien que les plantes soyent formees de naturelle humeur et en recoyuẽt leur acroissemẽt. Toutesuoyes la partie qui doit receuoir/la nourriture se peult si fort endurcir par le proces du tẽps quelles ne se peult estendre en grandeur ne en largeur/et ainsi lacroissement ne monte plus et le fault arrester. Plusieurs choses sont dictes de loeuure des plantes et de leur generation es autres lieux. Et pource suffise a present de scauoir que leur nourriture et acroissement leur vient et le succent par les subtilz pertuis et pores et le trayent de la racine es branches et est eslevee en hault par vne maniere subtille et lespirituelle vertu du corps du ciel.

De la diuision des plantes par ses parties inequales.
Chapitre. iiii.

Apres il conuient determiner des parties des plantes croissans & multiplians/et des choses qui leur appartiennẽt par nature & non pas pour cause du fruict: car de leur fruictz de leur labourage ien diray apres. Premierement nous deuons scauoir que ainsi comme il est es bestes aussi est il es plantes que aucunes choses sont en puissance de estre vne partie de la plante et sont appellees ius et such / et aucune chose qui est defait vne partie de plante si comme la racine et le rainceau des arbres et plantes/et telles choses. Le ius si est vne humeur attraicte par les subtilz pertuiz qui est distribuee a nourrir toutes les parties de la plante / par la vertu nutritiue et doit estre semblable en nature a chaleur digestiue qui lassemble et vnit a la plante et le attraict a la complexion de larbre. Et de ce il appert : car lhumeur nutritiue de la plante est au commencement destrãge saueur/et selon ce quelle se transporte plus auant es branches et se eslongne de la racine elle acquiert saueur cõuenable & semblable a plante. Et ainsi prent saueur

espesseur & aguisement/et est tout ce par la
vertu de la chaleur se il ny a aucun empes-
chement accidental. Et en aucunes plan-
tes par lexalcation de la chaleur/il aduiẽt
grant humeur terrestre visqueuse & reluy-
sant et est de bonne odeur par la vertu de
la chaleur pource que ce q̃ est digere en la
plante est aromaticque / et quant il se cor-
rompt il sent mal. Et quãt la chaleur ou-
ure les subtilz conduitz ceste humeur yst
hors/et quant le froit vient elle seiche et est
gomme/et aucunesfois ce aduiẽt pour au-
cune taille ou incision de fer/ faicte en la
plante et est aussi gomme : mais elle nest
pas de si grãt vertu. Les parties de la plan
te qui sont de faict plante sont diuisees en
deux manieres. Les vnes sont ainsi com-
me les membres officiers es bestes/et au-
cunes sont cõme semblables: car les neux
les ioinctes & les boyes par maniere de vei
nes estendues/et les racines sont ainsi cõ-
me les mẽbres officiaulx et seruãs a loffi-
ce du nourrissemẽt: mais le boys en celles
qui ont boys si est la chair herbue. Et en
celles q̃ nont point de boys cest ainsi com-
me membre semblable es bestes/et en ceste
maniere est il des autres manieres et par-
ties de plantes : mais ce qui est appelle la
moelle est fait de nature/et est en elle le ius
et prent en soy la plus grant vigueur dont
le signe si est q̃ quant len ente ou rainceau
dung arbre sauuage oultre le meilieu si
que la moelle soit trenchee/et puis que len
le lye et afferme la malice du fruict sera at
trempe et sera amende la saueur/& la cau-
se si est pource que le cõduict recueurt et re-
tourne quant il treuue son nourrissement
et sen monte par le tronc il y demeure plus
longuemẽt & se digere en mieulx & se trans
porte en fruict. Et ce naduient pas propre-
ment es choses de tendre nature et de doul
ce substance q̃ ont grandes moelles ou qui
sont concaues et longues si comme est la
vigne/et viticelle/et cucurbite/et roseaulx
et les bledz/fromens/seigles/orges & auoy
nes. Apres les plantes ont les racines sem
blables a la bouche quant a lattrayemẽt
de la nourriture/ et selon vne autre manie
re elles ont similitude & effect de cueur car
quant le nourrissemẽt est attraict le cueur
donne chaleur qui viuifie/parquoy il se cõ
mence a mouuoir es mẽbres/et aussi faict
la racine es plantes: car la chaleur est don
nee de la racine aux branches / et aussi la
forme de vie en est donnee a toute plante et
puissance/par laquelle elle est transportee
a toutes les parties de la plante. Des plan
tes il en ya aucunes qui sont dictes demou
rans/et les autres abstinens pour les con-
traires dispositions de leurs racines q̃ sont
desyees & pertuysees/& aussi celles qui sont
chauldes si ont plus de nourriture que la
racine ne peult conuertir en soy/et lors lar
bre portera fruict pourry & plein de vers se
par suer ou p̱ autre emissiõ de superfluite
elle ne se purge. Et ce aduient principale-
ment en ieunes plantes/et pource aucuns
les percent empres les racines et en yst lhu
meur par vne maniere comme seguee. Et
se les plantes q̃ ont chauldes racines sont
en terre seiche ou il ne pleut pas souuent/&
quant il y pleut leaue y chet par grant vio
lence et tresfort/et en grant habondance si
comme il est ou second climat & ou tiers/et
par aduenture ou quart pour aucune par
tie de luy. Et celle racine par plusieurs re-
posees et diuerses fois traict a soy grant
nourriture de celle habondance de pluye q̃
ainsi y suruiẽt/ et en attendãt lautre pluye
a venir elle renuoye celle nourriture aux
branches denhault/et parfait la digestion
acõplie/et pource les plantes mises en telz
lieux/si florissent plustost et plus souuent.
Et cest la cause pourquoy les arbres floris
sent plus tost en la terre des mores de mo-
rienne/et par plusieurs fois en vng an. Et

aussi se fait aucunesfois en noz climatz cõbien que noz arbres ne portẽt que vng peu de fleurs quant apres le tẽps deste pluyeux qui est moiste/sensuyt le tẽps dautompne chault et sec. Aucunes autres plantes sont moystes et ont moelles pleines deaue et en quelcõques manieres quelles soyent fichees en terre elles gectent tãtost racines & prouffitent/et aussi font aucunes dures pour la semblanche du boys et de la racine et du corps du boys de la plante sicõme du boys fiche en terre il se reprent et croist legierement/et en aucunes ne se peult faire pource q̃ la nature du boys est faillie & destituee en eulx auãt quelle puisse former racines ou pour cause que le boys nest pas subtilement pertuyse et porreux ou pource que il na pas suffisant chaleur pour attraire la nourriture a la racine/& pource il seiche auant q̃l puisse faire racine. ¶ Ceulx qui ont assez chaleur si croissent cõme bouys/sauinier et plusieurs autres/et celles q̃ sont molles au tast si sont nourries et emplies de lhumeur de la terre sicõme saulx a tilh: mais les arbres qui nõt ne lung ne lautre si seichent souuent quant len en mect les branches en terre. Et a propu ment parler les plantes nont pas veines de fait ne par moult grant semblance. Mais elles ont voyes de nourrissement en lieu de veines & ces voyes croissent aucunesfois en mõtant cõtremõt tout droit/et lors la plante croist aussi comme par vne maniere de costes molles comme herbe/et aucunemẽt de nature a boys et fust et sont vne sur autre/et ont escorces/et aucunesfois sont tortues de trauers. Et lors sont les arbres pleins de noeux. Aucunesfois aussi ces voyes sont espandues par vne maniere de royes en la plante & va la nourriture p droictes voyes et est retenue par trauersaines voyes et se remect celle nourriture es parties de la plã te. Aucunesfois ces voyes viennent de la racine en montãt en hault/et aucunesfois de la moelle de la plante viennent au dehors cõme plusieurs lignes viennẽt dung centre/et est telle la disposition des voyes/des plantes: mais les moelles des plantes semblent estre ainsi comme le sperme es bestes & passe plus de lesperit de la plante par la moelle des arbres que par quelconque autre voye/et en la moelle est la vigueur espirituelle de la plante: Car autremẽt les parties de la plante qui sont loing de la racine ne seroiẽt pas bien viuifiees & formees a la nature de la plante/et pource les plantes ont naissance et leur commencement de leurs rainceaulx qui sont nez des corps des plantes de la moelle comme du vicaire de la racine. Et quant on les trenche elles sont pour leur seicheresse mises en parfond continuellement iusques a la moelle et ne va len prouffitablement plus en parfond fors a tart: mais les plantes qui sont nourries de la moelle par les conduitz qui vont de trauers ont plus grãt moelle. Et celles qui sont nourries par conduictz montans contremont de droicte ligne ont plus petites moelles/& aucunesfois il semble q̃ elles nayent goute de moelle par especial quant elles sont grãs. Et pource les escorces dempres la plante qui sont enuironnees des autres les estraignẽt et font la voye des moelles ainsi comme miserable. Et pource est cause semblable de verite que pour ceste cause les grans arbres sont souuent corrompus par dedans: car lesperit de vie enclos en la moelle est estaint par dedãs pource q̃l est empesche par la grossesse du boys de la plante qui ainsi lestainct: car la substance de la moelle est ainsi cõme vng pargement colericque qui est et yst hors des oreilles des bestes & cest pour la chaleur de lesperit et le mouuement qui est faict en la moelle et le signe si est: car presque toutes les moelles des parfaictes plantes si sont

trouuees blanches et moistes au commencement de leur ieunesse/et quant elles vont en acroissant elles iaunissent ꝛ seichent/et sont aucunes plantes qui ont ainsi cōme toute leur substance moelleuse cōme le sehuz ꝛ yebles/ꝛ ont telles plantes plusieurs noeux et sont nourris de la moelle si fault quelles ayēt grās moelles et ce vedons nous en la vigne. Mais elle a moins de moelle que le sehuz ne les yebles: mais nous trouuons aucunes autres plantes du tout concaues cōme sont cannes et roseaulx/et la cause si est pource q̄lles ont mestier de grāt esperit franc ꝛ fumeux q̄ est esleue en la cōsquite de ces plantes par le nourrissement montant par les droitz conduitz des costez des plantes. Et apres les escorces sont es plantes ainsi cōme le cuir est es bestes fors que tant que lescorce ne tient pas si fort a larbre cōme le cuir fait aux bestes/et aussi comme aucune partie du cuir de la beste quant il est escorche du long ou au trauers le lieu nest pas tost sane ne repare quil ny ait trace aucune/et ainsi est il des escorces des arbres et plantes/ꝛ pource les plantes seichent souuent quant on leur oste lescorce dentour la souche iusques a la chair de la plante. Et nest pas lescorce de la purte des veines comme le cuir est es bestes. Mais elle est de la matiere terrestre de la plante qui est bouter hors delle. Elles ont double escorce lune dedans qui est la plus molle et plus doulce et lautre dehors qui est plus dure et plus aspre.

¶ De la diuersite des parties simples et materielles des plantes.

¶ Chapitre. v.

Ainsi comme es bestes les titillations des veines par dedās sont les supployemēs des simples parties q̄ sont en la chair en ceste maniere il ya es plantes les lignes et parties herbeuses qui sont simples ꝛ materielles/et par lacroissement desquelles la plante croist/et aussi par leur seicheresse la plante seiche et sont telles parties proprement dictes simples et materielles/pource que elles influent par le nourrissement et decheēt par la seicheresse des plantes tout ainsi comme les supployemēs materielz es bestes. Et cest par vne commune ꝛ vsee anathomie ꝛ distinction de diuerses parties congneue et apperceue es grans orties et chenevis et lin et en plusieurs autres qui ont moult fortes voyes et veines visqueuses et glueuses ꝛ droictes/quant leur chair materielle est pourrie en quelque eaue et puis seichee/et apres est batue et frotee/et en chet le dur et demeurēt les veines ainsi comme layne qui est longue/molle et blanche pour la substance visqueuse et glueuse qui est en elles et de ce faict on toilles et draps. Et ceste maniere souloiēt auoir les anciēs philosophes es corps des hommes et des autres bestes: car ilz les lioyent contre les cours de leaue fort courant/ et ainsi leaue leur ostoit la chair materielle ꝛ molle et leur demouroit ainsi comme vne roiz et nerfz ꝛ de veines/ꝛ en ce mōstroit on la diuision ꝛ distinctions des veines ꝛ des nerfz es corps des bestes/et ainsi comme il est en lortie ꝛ ou chenevis ꝛ ou lin ainsi est il sans point de doubte es autres plantes / cōbien que le materiel ne puisse pas aīsi estre oste des parties officieres ne estre separe. La partie non simple es plantes si est celle qui est composee de plusieurs parties simples cōme les racines ꝛ les raiceaulx. La plante selon la sentence de Platon est figure dung hōme rēuerse ce dessoubz dessus: car les racines ont la substance semblable a la bouche / et se dilatent de toutes pars affin dauoir leur nourriture de plusieurs lieux/ et ainsi se dilate la plante ꝛ espant p aual: Mais elle se dilate et espant par aual/par

rainceaulx que elle espand qui se multiplient pour deux causes. Lune si est materielle qui est habondant de nourriture. Et lautre est efficient qui est la chaleur du soleil qui de toutes pars touche larbre et fait bouillir le ius et lhumeur dedans et lattrait aux parties par dehors et pource se multiplie ainsi en rainceaulx au dessus qu elle est plus restraincte par la digestion plus subtille. Et le signe si est de ce que les plantes qui sont environnees dautres arbres si comme il est es grans forestz ⁊ boys espes si croissent droit en hault et ne multiplient pas tant de rainceaulx / ne leurs tiges nen croissent pas si fort / pource que le soleil ne attaint pas si bien larbre en toutes ses parties dentour / et pource il ne fait pas si fort bouillir lhumeur de la plante / ne aussi il ne lattrait pas au dehors a grāt suffisance : mais le froit de lumbre si enclost la chaleur par dedans / et quant elle y est multipliee elle enchasse et fuyt son contraire et se trait en hault / et ainsi par le nourrissement trait en hault / et le froit demourant aval en lumbre qui de sa nature tend au centre / le chault du soleil ne sarreste pas en la tige ne es rainceaulx / mais trait en hault / ⁊ pource larbre croist hault ⁊ pou de branches.

De la generation et nature des fueilles / fleurs et fruictz.

Chapitre. vi.

Je dy que la nature de fueilles en toutes plantes est humeur pleine deaue qui nest pas bien digeree ⁊ de seicheresse qui est terrestre et qui nest pas bien purgee de lordure terrestre et en aucune maniere meslee et attaincte vng peu de soleil / ⁊ la finale intention de la fueille cest de couvrir / et purger le fruict pource q̄ nature a mestier de purgation pour oster la superfluite de lhumeur qui y est / et pource cōme sage elle vse de celle mesmes purgation. La matiere des fueilles ⁊ du fruict est vapeur / mais vapeur est double : lune est moiste ⁊ pleine de humeur / et lautre est seiche et venteuse. La vapeur moiste est la nature des fueilles / et celle qui est seiche et venteuse est la matiere du fruict / et pource le fruict est de nature venteuse. Et combien que la fueille par vmbre attrempee restraigne lardeur du soleil / toutesuoyes le fruict qui est engēdre p la grant force du soleil nest pas pource du tout empesche de sa digestion par la fueille pour aucune distance du fruict a la fueille : mais les fleurs sont de la plus subtille humeur qui premierement boult de la chaleur du soleil / ⁊ pour la grant habondance qui y est elle est dilatee par dessus / ⁊ pource que celle humeur est plus cuyte et digeree elle est bien odorant / laquelle chose ne pourroit estre se elle navoit humeur digeree et subtille en soy ainsi comme elle a terrestre matiere qui est tres subtille et tres meslee avecq̄s lhumeur : car le fruict qui est de vapeur terrestre et venteuse ⁊ ya aucune subtille nature de vng petit de humeur de moindre terrestreite qui est enforcee par chaleur digerant et si est de plus grant vapeur que le remenant qui est en la substance de la plante / et pource elle yst premierement hors du bourgeon ou doit estre le fruict / et cest par la vertu du soleil qui la forme en fleur / et de ce se prennent et forment les lermes du miel ⁊ la cire. Cest donc chose certaine que la substance des fleurs est de matiere subtille ⁊ moiste meslee avec subtille terrestreite q̄ de sa nature est plus formable en fleur par figure q̄ en grosseur de fruict. Et pource en printēps les fleurs sont premieres et avant que les fueilles ne le fruict / et aussi sont elles plus tost blecees du froit ⁊ flairent moult souef.

Et lhumeur est au premier plus verte & ague et a mestier de plus grant digestion/& est le dernier parfait en larbre. Et quãt les fruictz cheẽt ilz ne prẽnent plus leur nourriture de la chair de larbre/mais de la terre/et le signe est en ce que quãt len veult semer et len oste toute la chair denviron le fruict/la semence en germe mieulx q̃lle ne feroit a tout la chair. Et apres la nourriture des fruictz pourrit legierement/pource que nature na forme les fruictz fors q̃ pour pourrir quant la semẽce seroit acomplie/& quant il cherroit ou lieu [illegible] la semence il pourriroit et feroit humeur & moisteur ou la semẽce seroit mieulx cõfortee & sen mettroit plus legierement a germer. Et le signe des villains est que quant ilz veulent faire leurs vignes bien portans ilz les fumẽt des fueilles et du marc et des pepins quilz recueillent dicelles vignes. Et aussi nous voyons en nature que pource que la chair du fruict ne vault riẽs a faire fructifier la semence puis que nature ne fault ia mais en necessite la chair du fruict se rõpt et la semẽce se depart de la chair du fruict qui chet/& appert ce q̃ dit est en toutes oeuures de nature et le voyons: car la corruption de la chair sur la terre vault a faire porter larbre comme fait fiens. Il aduient aucunesfois que le fruict perit plus tost et plus souuẽt que la fleur ou pour cause que les plantes sont grãdes et mettent leur humeur en nourriture de laquelle humeur le fruict deuroit estre forme/mais la subtille matiere qui se transporte en forme de fleur nest pas bien incorporable a la plãte & ainsi le fruict perist & non pas la fleur. Une autre cause y a pource q̃ la grosse matiere ne peult pas estre si tost menee & unye a la plãte cõme la subtille humeur/et lors par aduẽture ilz portẽt fruict le secõd ou le quart an. Et la tierce cause si est quant la vertu ne peult pas attraire en hault la grosse du rete des racines/et lors par aduenture elle attraict bien nourriture suffisant pour le fruict/si aduient quil ne se peult pas si tost cõuertir fors q̃ par aduenture apres deux ou trois ans quãt la nourriture sera assemblee en la plante auec lhumeur suffisant: car lors il fructifie et non es autres ans. Haylie & lollue le monstrent pource que il fault au fruict grande humeur et grasse & grãt chaleur digerant/et pour ces causes elle est souuent empeschee de fructifier.

¶ De la coniunction/unite et diuision des plantes.

¶ Chapitre. vii.

Il est une maniere dassembler et ioindre plantes ensemble q̃ est ꝑ incision & trẽcher/& ainsi une plante est ioincte a lautre sicomme une souche est ioincte a la racine ou ung raincel a la souche/et y est ente si tresfermement comme se cestoit tout dune plante/& toutesuoyes ilz sont de diuerses especes/et la plante qui est entee trait si grãt nourriture de larbre ouquel elle est entee q̃ elle prẽt de la racine en bas ce dont elle gecte ses branches/ses fueilles et fruict de sa propre nature et nullement de larbre ouq̃l elle est entee/car le getton ente est forme en ung neu gros cõme une vessie ou une bosse/et par ce nous apperceuons deux digestions en larbre cõbien q̃lles soyent moult pareilles/dõt lune en est en la racine & lautre en la souche et es branches: et pource vault il mieulx enter en bas que en hault: car de tãt q̃lle sera plus bas entee le fruict en sera de meilleure saueur: & de tant comme elle sera plus hault entee le fruict en sera plus sauuage: et encores y a une plus merueilleuse chose/car [illegible] chair du fruict est selon la nature/& la vertu de la digestiõ du raincel ente/et la saueur du noiel et sa vigueur sont selon la vertu et la nature de

la racine: et la cause si est/car la masse de la chair du fruict flue et vient de lieu prochain a la substance du noiel ne peult pas fluer de pres/mais propremẽt de la partie ou est le cueur de la plante de laq̃lle vertu tout larbre est forme et cest [illegible] racine. Semblablemẽt est il des bestes: car la semence pour la plus grãt partie viẽt du cervel des bestes ⁊ en est extraicte par tout le corps ⁊ en prent sa vertu: et aussi les noyaulx sont traiz ⁊ viẽnent du premier mẽbre de larbre affin q̃l prengne la vertu de tout/et par especial de la racine laq̃lle donne la vertu a tous les corps des plantes. Mais aucuns sont doubte sur ce/pource que les bestes q̃ sõt divisees par mẽbres ⁊ par pieces pour quoy les mẽbres et les pieces nõt vigueur et force ainsi comme ont les pieces des arbres/et apres la plante par semblance de ses parties de tous costez tout ainsi cõme par vne bouche elle succe et prẽt la nourriture et en soy ainsi cõme en vng ventre ⁊ veines [illegible] digere/et par ce elle a force et vertu et croissance/mais es bestes cõbien q̃ en plusieurs choses il y ait semblance des corps ⁊ pource quãt ilz sont divisez ilz tiẽnent en chascune partie sens ⁊ mouvemẽt/toutesvoyes aucuns mẽbres divisez du remenãt du corps cõbien q̃lz ayent la forme si nont ilz pas vie naccroissemẽt et ne peuẽt prendre nourriture/ne les autres parties aussi ne peuẽt sãs eulx. En telles divisiõs ceulx q̃ sont les plus longz ⁊ plus moistes si croissent le mieulx silz ne sont de trop tẽdre substance/vignes ⁊ saulx le prouvẽt/car quãt on les tord ⁊ taille leurs rainceaulx retiennent par aval leurs conduitz ouvers ⁊ les voyes entieres par devers la nourriture. Et pource si tost comme ces voyes si attaignent la nourriture elles se prẽnent a le recevoir ⁊ succer/et se prent la plante a croistre/quãt on les trẽche lors les conduitz se adressent par droit point a la nourriture ⁊ non pas a la croissance ne a lalongement des branches/et par telle incision faicte en la plante toute ladicte plante en est hurtee et les conduitz dicelle en sont esmeuz pour le hurt/⁊ pource ilz deviẽnent souvent secz quãt on les trẽche fors q̃ la vigne ⁊ le saulx et vault mieulx les trencher au travers q̃ au long/et si vault mieulx q̃ la playe soit vng petit longue que ronde pource q̃lle en a les conduitz mieulx ouvers vers la nourriture ⁊ q̃lle ne aille pas trop sur le rõd. Et le signe si est/car quãt on fend les racines des anciens arbres vng petit selon le long ilz en font plus grãt et meilleur fruict/et q̃ droictemẽt les trencheroit en parfond larbre periroit/et aussi la trẽche du long nempesche pas la nourriture/mais la trẽche et la division au travers lempescheroit/⁊ aussi la trẽche au long ne mue poĩt la saveur du fruict quãt la playe est guerie: mais la trenche au travers iusques a la moelle du meillieu si gaste tout. Aucunesfois aussi [illegible] adviẽt q̃ lune branche de larbre perdra sa racine et en sera divisee/ et de [illegible] souche il saulʼdra vne nouvelle racine ⁊ gectera des autres raiceaulx et souches et fructifiera.

De la transmutation de lune plante en lautre.

Chapitre.viii.



Vne maniere de trãsmutation de plantes est/car il advient peu q̃ len puisse trencher vne forest de chesnes ou de fresnes et daultres arbres parfaitz ⁊ quilz reviẽgnent en telle espece cõme devant/mais quant lesditz arbres sont couppez il en revient bien aucuns qui ne sont pas si nobles que les premiers/et la cause si est pource que les racines des vieilz arbres sõt fermes ⁊ dures ⁊ ne peuẽt bourjõner ne faire si bons arbres cõme devãt ⁊ par avant que leurs tiges sont couppees pource que leurs conduitz sont clos/

mais par la vertu du soleil ilz font autres plantes moins nobles/et aucunesfois nen font riens. Apres il y a vne maniere qui est diuisee en plusieurs cōme il est esprouue de vray. Car quāt vng arbre portant fruict est trenche en la souche/& le trōc daual demeure en terre ainsi cōme len fait en lincision dune ente/et on met la vne branche il porte fruict q̄ nest de telle figure ne de telle nature et saueur que lautre. Cōme qui y mettroit rainceaulx de pruniers/peschers ou cerisiers ou de autres arbres dont les fruictz ont pierres & os/lors il en viendroit fruict qui nauroit ne pierre ne os/& aussi q̄ mettroit en la semēce ou en la souche de la vigne vne cerise ou vne pōme ou vne poire len trouuera les grappes de vigne meures quant les cerises ou les pōmes ou poires seront meures/et telles immutations merueilleuses se monstrent a ceulx q̄ sestudient a faire diuerses entes & colligations de arbres. Item cest vne chose esprouuee q̄ quant len ente vng greffe ou vne verge de pescher ou tronq dung prin ou decin/la nature du greffe et la nature du tronq seront muees par la permutation des deux et en sourdront nesfles qui seront plus grans et plus grosses q̄ autres nesfles et aussi plus moles. Et aduient en ce cōme en aucunes bestes: car par la cōmixtion de leurs natures et semence en vient vne espece qui nest semblable na lung na lautre/cōme de lasne ou de la iument/et du cheual et de lasnesse quant ilz conuiennent ensemble il en vient vng mulet ou mule q̄ ne sont pareilz na lung na lautre. Et aussi les pesches qui ne sont pas moult dissemblables du prin ou du cin et que ces arbres sont de despec substance ilz cōuient leur vertu ensemble et ou lieu de lincision ou le greffe est assis le ius et lhumeur des deux arbres se mixtiōne ensemble/et ce qui vient au dessus se mue petit a petit en autre espece que lune des deux & deuiēt nesflier/car par la figure des fueilles len peult assez congnoistre que le nesflier a aucune semblance a prin ou a cin/et aussi par les os & noyaulx si cōme le dit maistre Albert. Sans ces mutations merueilleuses il y a vne autre mutation/car dune espece sauuage on en faict vne domesche/et de la domesche on en fait vne sauuage. Et pour en scauoir la maniere/cest chose certaine que toute plante que len ne laboure ne cultiue se parauant elle estoit domesche elle se assauuagist/et se la sauuage est labouree & cultiuee elle deuiēt domesche. La plante qui est sauuage a cōmunemēt plus de fruict que la domesche: mais il est mendre et plus aigre/et la domesche par le contraire a moins de fruict et est plus doulx. Pour faire deuenir la plante domesche sauuage la maniere si est de luy soubstraire le labourage & lhumeur et endurcir la terre ou elle est/cōme par y mettre sablon ou areine deaue: car ce empesche que la nourriture ne aille a larbre/et par ce deuient larbre sec et mesgre et en est le fruict petit/aigre et sauuage. Et la maniere cōment la plante sauuage est faicte domesche est ainsi cōme en trois choses. Lune si est selon la nature de la terre. Lautre selon la nature de la plante/& lautre selon lambre et le soleil. Premierement il fault engresser et lier la terre en la remuāt tant que ce ne soit pas sablon ne pouldre & la fermer par mesure en telle maniere q̄lle puisse bien receuoir la rousee et la pluye et getter hors ses vapeurs dentour les racines/& retenir aussi ce que luy est necessaire/et y cōuient mettre terre grasse & conuenable selon les cōplexiōs des plantes. Secondemēt quāt aux plantes il les cōuient cōsiderer & tailler les rainceaulx espineux et sauuages & les autres superfluitez/& aucunesfois les oindre pour adoulcir & amolier/et aucunesfois les trencher et ouurir

affin que la plante viegne plus grosse. Et quant on veult domescher la sauuage se len y fait incisiō len y doit mettre vng greffe dicelle plante ou dung autre qui est sauuage/ou que aucune branche dudit arbre soit fichee ou il sera incise ou quil soit perce au trauers iusques oultre la moelle et soit la bien lye pource que par telle maniere il retient mieulx sa chaleur naturelle pour sa fermete. Ainsi comme la pierre eschauffee garde plus longuement sa chaleur naturelle pour sa fermete q̃ ne fait le boys/lhumeur aussi se tient plus longuement & y est mieulx digeree pour la tortuosite & lors le fruict en est plus doulx. Apres aussi il cōuient bien considerer les vmbres et les regardz du soleil/pource q̃ aucunes choses ne croissent et ne fructifient point bien fors en lumbre/sicōme la cucurbite & courges et telles choses/et les autres ne croissent et ne portent fors q̃ au soleil treschault cōme la vigne: & les autres veulent chaleur attrempee. La cause pourquoy les arbres domesches portent moins de fruict que les sauuages si est pour labondāce de lhumeur nourrissant & domesche & pource quilz nont pas habondance de sec aigre et sauuage/le sec se diuise en plusieurs pource q̃ le sec et laigre ne sentretiēnent point.

De la diuersite des alterations qui sont faictes es plantes.

Chapitre .ix.

Il y a aucunesfois diuersitez es plantes par alterations pour cause de ce que aucune alteration engendre diuerse generation/& de ce ont parle les anciens q̃ ont dit que larbre po[ur] cause de [illegible] froideur du lieu ou il est et de son anciēnete est endurcy & se entreassemble et a vne tortuosite q̃ enclost les conduitz de la racine par lesquelz elle doit attraire sa nourriture/& se on trenche la racine & par especial es gros raiceaulx principaulx et len met vne pierre en la trenche a ce quelle ne se recloe trop tost/elle se raferme et se prent a traire sa nourriture par les conduitz des parties trenchees & se reprent a porter fruict/et en telle maniere larbre brehaigne peult estre fait bon & biē portant fruict. Et aussi aucūs arbres sont ditz masles et aucuns femelles/et les congnoist on a ce que le masle porte plus tost & gecte plus tost ses bourions/pource que sa vertu est plus fort mouuāt/et aussi que ses fueilles sont plus courtes & plus estroictes pour la seicheresse de luy: et appert ce q̃ dit est en plusieurs plantes/et par especial au palmier/car le raincel du masle ou la pouldre diceluy mis sur les rainceaulx de la femelle si vault a la generation ou a la meurete du fruict de la femelle/& autant vault se len plante le masle sur la femelle affin q̃ lodeur du masle par le benefice du vēt soit trāsporte a la femelle/et par telle maniere est il des pommes puniques se elles sont plantees sur les oliues ou de coste affin que la vapeur des fleurs & des fruictz viengne sur les oliues/pource quil leur prouffite. Et aussi aucunes autres plantes mises de coste les autres les empeschent en leur generation & en leur fruict/sicōme le corillus qui empesche la vigne/& le noier aussi qui empesche les autres plantes dempres luy pour la merueilleuse amertume de luy. Il aduient aussi aucunesfois q̃ pour alteration ou pour froidure vne plāte est alteree & est muee en autre espece soit darbre ou de plante/aucunesfois en partie et aucunesfois du tout: & en ceste maniere le calment est mue en mēte: & aussi aucunesfois le froment est mue en seigle ou autre bled bastard/et aucunesfois seigle est mue en fromēt. Et se font ces alteratiōs pour la nourriture/pour le labourage ou pour le lieu. Almandiers/pōmiers de grenate & aucu-

nes autres plantes sont legierement changez et muez de leur nature. Pommiers de grenate se ilz sont fumez de fiente de porc ⁊ deaue froide ilz en valent mieulx. Les amendiers se ilz sont aucunesfois percez dune tariere/ou se len fiche vng clou par le meillieu en telle maniere que les superfluitez ou la gõme en yssent ilz en valent trop mieulx/ et aussi en amẽdent toutes autres plantes qui portent fruict vermineux. Mais les villains ny font que vng trou par lequel la superfluite sen depart: ⁊ quãt elle en est departie ce qui y demeure en est mieulx digere pour la chaleur complexiõnelle: et par ce benefice les plantes des boys sauuages sont faictes domesches et frãches/ car par on leur sache lhumeur aigre ⁊ par le labourage elles se affranchissent cõme par vne medicine. Le lieu aussi ⁊ le labour artificiel si y prouffitent moult/et par especial a telles alterations/⁊ singulierement quãt elles sont faictes en temps deu. Et sont aucunes plantes qui ne peuẽt amender se elles ne sont transplantees. Pour planter meilleur en est au commencement de printemps quãt toute la vertu est encores en la plante/⁊ qui la trãsplante lors elle en amende/pource qlle attrait a soy lhumeur et la chaleur dont elle bourionne/et si est aydee froit a ce que la chaleur et lhumeur ne sesuanouyssent pour leuaporation. Mais les plantes sont transplantees en yuer: car la plantation ou lincision ya ia este faicte et est depuis accreue/⁊ pour ce vault mieulx quelle ne feroit en printemps. La chaleur naturelle est enclose en yuer es racines des plantes/et la chaleur q̃ est en terre fait aller la vapeur et la subtille chaleur a la racine dicelles plantes qui est fichee ou lieu chault de la terre dont les plantes sont confortees et en valent mieulx/car le cueur de la terre est plus chault en yuer que en quelconque autre tẽps de lan/⁊ quant le cueur et la racine de la plante sont ainsi remplis de lhumeur euaporãte elle se engroisse contre le soleil quant lapproche et bouriõne et fait fruict: est la cause pourquoy les plantes qui sont parfond en terre prouffitent grandemẽt en yuer. Mais ou temps dautomne len scet peu ou neãt planter arbres/pource que en ce tẽps lhumeur est esuanouye/⁊ est la chaleur reboutee en terre et est tout ramene comme a cendre froide par la chaleur de leste/⁊ pource lors de par la plante ne de par la terre elle ne peult proffiter. En este aussi il ne fait pas bon planter pour le chault et pour le sec qui font esuanouyr la vigueur ⁊ la vertu des plãtes/ et par especial quant le soleil est en lescreuice ou au lyon quãt lestoille canine regne/ car lors tout ard ⁊ sont les plantes trop arses et seiches/et sont les vertus des arbres foibles/et a perdu la terre lhumeur de sa nourriture: toutesfoyes en aucun peu de lieux len plante en ce temps pource q̃ ces lieux sont aucunement attrempez en chaleur/si cõme est vng lieu que len appelle corona qui est tres froit et tres moiste pour cause quil est pres de montaignes ou quil approche a la partie Daquilon.

¶ De la diuersite des plantes selon la diuerse production et generation des fruictz.

¶ Chapitre.x.

Aucuns arbres font fruict vng an ⁊ se reposent lautre ensuyuant et prẽnent leur nourriture: ⁊ en treuue len plusieurs telz/et par especial grãs arbres/cõme sont periers et palmes et leurs semblables/lesquelz combien quilz gectent rainceaulx ⁊ fueilles pour couuerture/toutesfoyes ya il peu ou neant de fruict en iceulx: mais lautre an on y treuue abondãce de fruict: car lung an il croist/⁊ lautre il porte siclx

me grās bestes q̄ mettent moins en semence que les petites. Et aussi aucuns arbres sont brehainges en leur ieunesse qui en leur vieillesse portent moult de fruict sicomme la vigne q̄ porte meilleur fruict vieille que ieune/et aussi plus se ce nest quelle soit par trop vieille: car lors elle devient brehaigne pour la froideur et sicheresse qui habondent en elle/et aussi aucuns autres arbres portent plus de fruict et meilleur en leur ieunesse quilz ne font en leur vieillesse/si comme les amandiers et periers.

Des choses qui sont necessaires a toutes plantes.

Chapitre. xi.

Toute plante a mestier en toutes ses parties de cinq choses comme chascune beste a/cest assavoir/de humeur/de semence/de lieu convenable/de humeur nourrissant/et de air naturel et proporcionne/et se ces choses sont es plantes elles naistront & croistront / et se aucunes y deffaillent tout va a neant.

Des choses qui sont a la generation et croissement des plantes.

Chapitre. xii.

Les herbes et toutes choses qui croissent de terre par racine/si ont mestier de lune ou [illegible] plusieurs de cinq choses qui sont/humeur/pourriture/semence/eaue/& plantacion qui est quāt vne plante est faicte sur lautre. De ces cinq choses [illegible] semence a en soy vertu formative de plante et a en soy la matiere et lefficient tout ensemble la pourriture prent vertu & formation des vertus des estoilles. Humeur qui est meslee des elemens est la viande et matiere tant de la generation comme de [illegible] chose engendree/et de la plante: car cest ce que la plante trait premierement a soy de la terre et le prent quant lhumeur est purifiee et digeree en soy. Leaue est tout ainsi es plantes comme es autres choses qui ont nourriture. Car elle ne sert daultre chose sinon de transporter [illegible] nourriture pource que la viande nyroit point a prouffit se leaue ne la transportoit: car leaue qui ne se laisse point ardoir retient la viande que la chaleur ne larde & [illegible] trāsporte aux parties des plantes & des bestes. Et la plantacion est quāt vne plante est entee sur vne autre plāte/pource que la plante a pourriture et humeur dedans soy/laquelle par la vertu du soleil gecte vne exalation de lune en lautre/& ainsi naist et croist lune de lautre. Et servent ces trois choses a [illegible] generation des plantes / et les autres deux vallent a la nourriture: car a la generation vallent semence/pourriture et plantacion/et convient a [illegible] generation des plantes quelles ayent forme de leurs especes & cest la vertu formative/& des choses daval est la semence et la vertu de par dessus est [illegible] pourriture en la vertu du soleil. Ces deux choses sont simplement requises a la generation des plātes & la trāsplantacion y vault moult. Et deux autres choses a [illegible] viāde dicelles plantes: car lhumeur est la substance de la viande & leaue donne le mouvement et transporte icelle viande aux parties des plantes. Avec les choses dessusdictes il y a encores autre chose qui ayde bien a la generation des plantes et au nourrissement dicelles / et dont il est faict mention cy dessus cōme lieu convenable & air bien proporciōne. Et ne sont pas ces choses quant a lestre des plantes: mais elles vallent & prouffitent a la bonte dicelles et si ne servent fors a la pourriture et a la semence ou aux humeurs qui sont choses bien attrempees de lieu & de air convenables & naturelz aux plantes: car vng mesme air cōvient a la plante pour la con

fermer et englacer & assembler lhumeur de la semence de la pourriture et de la viande dicelle si comme il aduient es bestes.

¶ Du fiens et de la pourriture et nourriture des plantes.

¶ Chapitre .viii.

Combien que nature soit seulement le commencement des choses naturelles / toutesuoyes en toutes choses esquelles la substance est transmuable art donne grant ayde et labourage aussi. Car par art elles sont transmuez en mieulx / ou en pis. Donc nous parlerons des champs et de leurs labourages / et aussi / des iardins et des arbres et de tout ce ou len seult planter et de affranchir les plantes sauuages & den oster hors la sauuagine. Et en sont a considerer / la viande / le fossage et le labourer / le semage et lenter par incision. Et doyuent auoir tous les laboureurs regard a ces choses. La viande nest point vng seulement / aincoys conuient quil y ait mixtion. Car ainsi comme la plante est composee de plusieurs elemens aussi doit estre sa nourriture composee de plusieurs. Et aussi nest pas la viande chose q par soy puisse estre transportee aux membres / et pource doit estre la viande des plantes arrousee ainsi comme les bestes boyuent pour arrouser la viande et pour mieulx transporter la nourriture aux membres. Et donc la propre viande des plantes est chose composee et moyste: mais icelle chose moiste demourant en son enterinete & en sa sauue substance nest pas en voye de mutation a autre chose / aincois est sauuee en soy mesme / & par ainsi les plantes ne sont pas nourries de la viande sauuee et demourant en son estre et en son espece: mais il fault quelle soit auant corrompue & quelle soit muee de son estre naturel / et lors elle est enuoyee a ce qui en doit estre nourry. Et pource nature a donne aux bestes ventre ou la viande est corrompue et ou elle se digere dont la pure moysteur est le nourrissement / et le sec et dur qui est superflu sen yst hors / & pource la fiente est bien tost conuertie en cendre et pouldre. Et les plantes ont la terre pour ventre et pource autour des racines il y a corruption et putrefaction dont les plantes trayent a elles leur viande et substance qui est la pure humeur. Et appert ce que dit est par ce q les villains fument leurs terres et mettent du fiens aux racines des arbres & si ne va point aux racines sinon que pluye / rousee ou autre eaue le transporte. Et la grosse vapeur est traicte hors par la vertu du soleil & la desyree demeure qui nourrist les racines. Et pource que les plantes sont plus dures et plus seiches que les bestes elles ont mestier de viandes plus dures et plus terrestres que les bestes. Et la derniere viande nourrissant est ensemble / et auec la chose nourrie / et ce est apparant par les plantes qui sont bien nourries de trop gras fiens / si attraient a elles gresses et nourritures ou pourritures de nulle value. Et les plantes qui ont fiens bien proporcionne en humeur terrestre sont bonnes et belles et bien fructifians et font bons fruictz et prouffitables et de bonne nature. Et par semblable se elles ont fiens trop gras & trop plain deaue elles en trayent trop et deuiennent trop grasses et trop pleines & font trop de faulx bourions et de fueilles & peu ou neant de fruict & qui vauldra peu. Car il sera plein deaue. Et pource fiente doit estre chaulde & vnctueuse / dont Paladius dit que la fiente des oyseaulx qui ne sont pas de riuiere / et par especial des coulons est bonne pour les terres / & aussi est la fiente / de cheuaulx / de asnes / de brebis / de vaches / et de chieures / pource q ces bestes ont la digestion seiche / et pour ceste cause la fiente des pourceaulx

ny vault riens et vault mieulx la fiēte en sa moyenne chaleur que quant elle est seiche et en pouldre: car la sueur donne nourriture aux plantes / et aussi vault mieulx le fiens qui nest pas trop chault ne trop sec que trop nouvel il est convenable dung an ou des trois pars dung an / et pour ceste cause aucuns sages phisiciens commandent q̄ les habitations des gens malades tous secs soiēt faictes empres telz fumiers et dient q̄ lair & la vapeur diceulx fumiers leur rend aucune chair par les subtilz conduitz du corps & en deviennent moins secs et plus moistes. Et aussi lapprennent les alkimiens qui font aucunes operations en la chaleur du fiens q̄lz appellent le four ou le ventre du cheval / et quant len fume les terres de fiens sec / elles seichent qui ne les arrouse moult souvent/et ainsi le nourrissemēt ne mue point la nature de la plante non plus que la viāde mue la nature de la beste. Apres comme nous avons dit par avant la terre est le ventre de la plante & la est premierement receue la viande & digeree a la semblance de la plante / et de la est traicte la mutation pour nourrir la plante: car les vertus de la terre sont les principales vertus de plante. Et selon les mutations de la terre/les plantes se muent et ny a chose si aidant a la mutation de la nature de la plante comme la mutation de la terre et layde du fumage. Nous avons dit par dessus q̄l nya pas tant de digestiōs es plantes cōme es bestes/et cest certain que es choses semblables la mutation est plus legiere quelle nest os choses dissemblables et pource nous veons aucuneffois que aucunes plantes sont muees non pas seullement en fruict ou en odeur: mais en autre espece de plante pour la cōtinuation de la viande et du fiens. Et aussi par art se aucun perce vne plante en la tige parmy tout oultre pres des raiceaulx ou il y aura fruit

pendant et mette pouldre despices bien largemēt dedās le pertuis et puis lestoupe de forte cire et dautre chose q̄ lodeur ne sen departe le fruict sera aromaticque et de saveur despices et les flairera et en retiendra la saveur. Et par plus forte raison du fiēs et se doit len garder de fumer terres de fiēs sec et ars/pource que aucuneffois les plantes en meurent et aucuneffois en perdent partie de leurs branches ainsi comme les gens & les bestes sont corrompus de mauvaise odeur: car nous avons esprouve que vignes soubz lesquelles il ya fermēt & paillles ou coquilles deufz en sont empirees et aucuneffois leurs fleurs ou leur fruict en perissent et en sont les aucunes perdues/et aussi telles choses nuysent aux personnes et plus aux hommes q̄ aux femmes/pource que la nature de lhōme est plus tendre. Et ce que len gecte des arbres et des herbes se il demeure empres ce dont il est oste il corrompt tresfort. Et pource le doit on mettre & gecter loing. Aussi nous cōvient il scavoir que pour celle cause len doit faire palus & marchelz pour pourrir le feurre et les pailles et poulties: car les pailles seiches les seremens et les fientes des bestes ne se peult pas bien meurer de elles seules sans eaue qui en faict la pourriture. Et se elles demeurent seiches elles corrompent tout par la fumee que elles gettent/& quāt elles sont amoystiees elles sont plustost converties en nourriture & en entrent plus tost a la racine de larbre pource que lhumeur transporte mieulx la viande. Et ne va point au contraire ce que nous veons aucūs villains preparer les lieux de leurs labourages par aucuns boys quilz ardent dessus leurs terres/dont elles fructiffient mieulx & les plantes aussi et nest pas pour fumer la terre. Mais pour attemper la double malice dicelle: car aucuneffois la terre est froide et par la chaleur que dit est

elle concoit la semence q̄ est gectee dedans
et en a meilleure vigueur. Et aucunesfois
la terre est trop moiste et est amendee par
mettre cendre dedans. Par les choses des-
susdictes appert que la fumation de la ter
re est principallement requise pour la fru-
ctification des plantes ⁊ que cest ce q̄ plus
ayde a muer la sauuagine dune plante en
frāche et domesche: car la sauuagine nest
fors q̄ negligence de labourage ⁊ aigreur
du fruict q̄ nest pas bien conuenable pour
vser a gens. Et larbre franc est pour le bon
labourage dont le fruict vient doulx plai-
sant ⁊ delectable. Et ce veons nous es gēs
et es bestes que la viande mue les comple-
xions. Paladius dit que len doit ordonner
vng lieu pour y assembler la fiente des be-
stes. Car elle se degasteroit en plusieurs
lieux et feroit horreur aux regardans et
greueroit de son odeur pour labondant hu
meur / et tant q̄ se lodeur en feroit la semen
ce des herbes ou des espines elles pourri-
roient. La fiente des asnes est tresbonne / et
apres la fiente des brebis / des chieures /
des vaches / et des iumens: mais la fiente
de porc est tresmauuaise: mais les cendres
en sont bonnes. La fiente de coulombs est
tresardant / ⁊ la fiente des autres oyseaulx
est bonne et prouffitable fors des oyseaulx
de riuiere. Cassius dit q̄ la fiente de cou
lombs est la meilleure apres la fiēte de lhō-
me. Le fiens de cheual ne vault fors aux
prez. Varron dit quil doit auoir deux fu-
mieres pres de lhostel ou de la ville affin que
quant len leuera lung q̄ lautre soit frez ou
quil y en ait vng q̄ en vaille deux ⁊ que len
garde q̄ trop fort soleil ne larde / ⁊ aussi que
on ne le laisse trop longuement seicher / et
pource le doit on faire en lieu ou il puisse al
ler de leaue aucunesfois. Et si comme dit
Paladius. Len doit fumer en la montai-
gne plus espes que en plain chāp / et quant
la lune est en decours la fumeure en vault
mieulx. En vng iournal de terre en mon-
taigne suffiroiēt. xxiiii. charges de fiens /
et en la vallee. xviii. Les villains de Bou-
longne y en mettēt le double ⁊ plus: mais
ilz nen mettent pas tant en tuscane / ⁊ doit
len mettre dessus des raincealx darbres
et de vignes affin q̄ le soleil ne lempire par
succer la substance et le deseicher. En chas
cune partie de lyuer len doit mettre hors le
fiens ⁊ q̄ ne le pourra faire en temps deu si
le face len auant que len seme et quil soit
gecte par les chāps cōme semence / et par
especial les crotes de chieures y soyent ge-
ctees a la main cōme semence / et ne vault
riēs fumeure en printēps. Le chāp moyste
et plain deaue demande plus de fiens q̄ le
sec. Et qui na assez fiens croye et terre ar-
gilleuse vallent es lieux sablonneux / par
especial aux bledz et aux vignes. Et aussi
lupins semez en aoust vallent fiēs en terre
et les doit len recueillir en auril et en may
et dure leur gresse par deux ans seulemēt.
En tuscane les villans sement lupins en
terre biē labouree a la charrue ⁊ les gettēt
en la fin de Juillet et au commencement
daoust et les coeuurent a la charrue: mais
les autres y sement diuerses choses / ⁊ quāt
elles sont parcreues ilz les retournent en
terre / et par leur pourriture les terres sont
fumees. Les autres quant leurs terres
sont seiches et ne portent point de fruict ilz
les arrousent par conduitz q̄lz font aller
par toute la terre / et ainsi les engressent
et y vault mieulx leaue trouble et plaine
de terre que la clere et ce prouffite bien / et
par especial en este quant le soleil fiert a-
pres dessus. Ceulx de Millan commu-
nement sement lupins ou ilz doyuent se-
mer lin. Mais auant quilz sement le lin
ilz retournent les lupins en terre soyent
grans ou petis. Car ilz rendent la terre
planctureuse / et encores vauldroit mieulx
se ilz les arrousoiēt et trempoient par auāt

et accordent que de toutes cendres peult
estre faict ainsi/et pource ilz ardent le fiēs
et puis le sement a la main & apres ilz arēt
la terre et la tournēt ce de dessus dessoubz.
Len doit fumer terres/ champs/ vignes/
et iardins des kalendes de septembre ius-
ques au mars prochainement ensuyuant/
et par tresforte gelee et en temps de gelee
peult on bien mettre du fiens sur les bledz.
Toutesfoyes vous devez scavoir que de
une chariotee de paille/len peult faire six
chariotees de fiens. Et suffist une fumure
de bon fiens de bestes iusques a six ans. Et
aussi devez scavoir que sans fiēs de bestes
len peult bien faire bonnes fumures par
autre maniere: car en yuer len doit getter
hors le feurre et autres pourryes es voyes
boeuses et moistes par ou passent gens et
charroy ou en fossez/et apres ce quilz y au-
ront este quinze iours ou environ et quilz
serōt deffoulez les assembler en ung large
mont q̄ soit creux affin q̄l puisse receuoir &
retenir la pluye & les conroyer et cōfire par
temps convenable la ou ailleurs/et apres
sen ayder pour fumer en temps deu.

¶ De leaue convenable a meu-
rer le fiens et au nourrissemēt
des plantes.
¶ Chapitre. xiiii.

Eaue de palus est convenable
pour meurer le fiēs q̄ est nour-
riture des plantes: car leaue
courant ne le meure pas bien
et si narrouse pas bien la plante a prouffit
pource que par sa froidure elle restrainct
les conduitz des plantes et des racines/et
aussi du fiens et ne laisse pas venir la cha-
leur moiste et naturelle iusques a la super-
fice de la pleine terre/et nenuoye point la
viande a la racine aincoys ne le faict que
laver. Et pource nous ne veons pas com-
munemēt plantes naistre en eaue fort cou-
rant. Car lhumeur terrestre sen va avec
leaue et ne demeure que pierres dures et
froides ou la plante ne peult prouffiter:
mais leaue arrestee qui se tient en une pla-
ce si meure bien le fiens et la nourriture:
car elle recoit la chaleur du soleil et par le
ray du soleil elle ouvre les racines des plā-
tes pour y entrer la nourriture et les faict
fructiffier/et par especial celle qui viēt des
pluyes et des nues pource quelle est chaul-
de et vaporable. Et se leaue vient de fontai-
ne ou dautre part il fault q̄ elle sente le ray
du soleil avant quelle soit mise sur le fiens:
mais leaue de neiges griefue merveilleu-
sement aux plantes pour sa grant froidu-
re se elle nest par avant bien eschauffee du
soleil: car sa froidure si est mortelle aux ra-
cines dont larbre nest pas legieremēt gue-
ry. Et appert assez ce que dit est par ce que
terres cōmunement pleines de neiges nap-
portēt que peu ou neāt dherbe: mais leaue
de pluye combien quelle soit froide/toutes-
voyes elle est de legier eschauffee [illegible] soleil
et si a chaleur de la nue dont elle descend.
Leaue de rousee est chaulde [illegible] moiste et
doulce et est de legier transportee aux mē-
bres des plantes et leaue de palus dont des-
sus est faicte mention nest pas seiche em-
pres les plantes/et se les plantes en sont
trop chargees elles en sont empeschees:
Mais se elles en ont par mesure elle leur
prouffite moult grandement. Et pource
est bon de tenir le fiens proprement en la
plus haulte partie du courtil ou du champ
affin que la vertu et la nourriture du fiens
sespande aux racines des plantes quant
elle descendra en bas avec les eaues des
pluyes. Eaues maisgres & qui descendent
trop impetueusemēt font les terres par ou
elles passent brehaignes. Et les eaues ter-
reuses et grasses qui viennent de palus et
de pluyes chauldes font les terres par ou
elles passent bien fructiffier et porter. Et

leaue des mares prent sa chaleur du soleil
et sa vertu ⁊ dicelle chaleur elle cuit les her
bes qui sont dedans ⁊ les pourrist au fons/
et pource le fiens prins es fons des palus
est moult bon nourrissement aux plantes
et par especial quant il est attrempe en hu
meur. Mais eaue salee leur est contraire
co̅me venin pource quelle seiche ⁊ ard tout
et empesche toute pourriture et nourrisse-
ment/ et pource quelle ne se peult conuer-
tir ne adoulcir elle estoupe les conduitz et
ard tout. Aucunes eaues aussi q̇ passent p̱
minieres de metaulx ne vallent riens aux
plantes/pource q̃ de la nature desditz me-
taulx elles ont vertus corrosiues ⁊ puissan
ce de ronger plus que de nourrir. Et par ce
que dit est peult assez apparoir quelle eaue
est bonne et prouffitable pour les plantes
et laquelle y est meilleur/et aussi laquelle y
est mauuaise et contraire.

¶ Du prouffit du labourage des champs semables.

¶ Chapitre. xv.

Quatre prouffitz sont de arer/
fouyr ⁊ labourer la terre/ dont
lung est de ouurir la terre. Le
seco̅d ouurir et aplanier la ter
re. L[illegible] tiers si est po² mesler la terre ⁊ le fiės
ensemble. Et le quart si est po² faire la ter-
re plus delyee/menue et conuenable. Il est
premierement de necessite que la terre soit
ouuerte pource q̃ autreme̅t elle ne pourra
receuoir la semence q̇ y seroit gectee ⁊ nen-
noyeroit point de fruict sur la terre selon [illegible]
vertu quelle a en soy/et pource il conuient
ouurir la terre en toute mutation de plan-
te quant len veult la plante sauuage faire
deuenir franche pource que le marcheme̅t
des gens ⁊ des bestes et leaue qui est cheue
dessus la terre est si endurcie que nulle bon
ne influe̅ce ne doulx air ne seme̅ce ny sont
peu entrer/et par ce nen peult yssir rien de
bon fors choses sauuages/et pour ces cau-
ses est il necessaire de ouurir la terre. Apres
aussi il conuient que la terre soit aree et la-
bouree a ce quelle soit onnie et pleine pour
ce q̃ se elle estoit haulte dung coste et basse
de lautre leaue denhault desce̅droit en bas
et ainsi la terre demourroit maisgre et sei-
che dung coste ⁊ trop moiste et trop grasse
de lautre/et par ce lung fruict seroit sauua
ge ⁊ lautre gras ou plain arbre de fueilles
sans fruict laquelle chose sera ame̅dee par
bien arer ⁊ labourer la terre/et aussi elle en
recoit mieulx linfluence du ciel et le bene-
fice des raiz du soleil. Tiercement il est ne
cessite q̃ la terre soit aree et labouree pour
aonnir et mesler ensemble la terre ⁊ le fiės
ou autrement il ny auroit pas lieu propre
pour la generation des plantes pource q̃l
ny auroit point de equalite des qualitez re
quises a leur generation/comme chaleur/
froideur/humeur et seicheresse/et pource
est bon de les mettre a equalite par le la-
bourage. Il conuient aussi briser la terre
et faire subtille et menue affin q̃ la viande
puisse venir a la racine et q̃ les racines se
puissent espandre par la terre sans presser.
Et pource dit Paladius que quant la ter-
re est aree par te̅ps de pluye et que la terre
est moiste le labour nen est pas si conuena-
ble que par temps sec/pource q̃ par temps
moiste la terre ne se peult pas si bien ame-
nuiser ⁊ pouldroyer comme par temps sec
et demeurent les mottes toutes entieres et
sans prouffit. Et dient les sages q̃ len doit
labourer le champ cru par trois ou quatre
fois/pource q̃ la seconde croist le fruict du-
ne part/et la tierce lautre/et [illegible] quarte lau-
tre/et suffisent ces quatre fois/et se par ces
quatre fois les mottes nestoye̅t assez ame-
nuisees on les doit casser a vng maillet fort
et pesant/mais se la terre du champ est de
bo̅ne nature ⁊ assez delyee il suffit de la la-
bourer vne fois ou deux/et pource dit Pa-

ladius que len doit considerer la nature de la terre: car se la despense du labour passe le prouffit de ce quelle rapporte on la doit laisser: et se le prouffit passe la peine et despense on y doit bien entendre. Jlz sont aucunes terres que il conuient labourer par fouyr: et non par arer / pource que la gresse de la terre est si en parfond que la charrue ny pourroit attaindre. Nous voyons aussi que les bestes de eaue qui sont engendrees en parfond dedans terre comme en mares soubz terre sont venimeuses tant cõme elles sont loing de la lumiere et nourries de grosses vapeurs / et ainsi est il de la gresse de la terre quant elle demeure en parfond elle ne vault riens / ⁊ pource la fault transporter a lair et q̃lle sente la vertu du soleil et du ciel. Jlz sont aussi aucuns champs que il ne conuient point arer ne fouyr / car quãt les Egyptiens eurent fait distinction des champs par mesure et geometrie / ilz trouuerent quil estoit quatre manieres de champs esquelz les plantes sont franchies et domeschies par labour: cest assauoir celluy que len seme / celluy qui est bien garny et aorne darbres fructifians / celluy ou les bestes paissẽt / ⁊ celluy ou croissent les nouuelles moissons. De ces quatre manieres de champs ilz en labouroient ⁊ fouyssoiẽt les deux: cest assauoir le premier et le dernier / dõt le premier estoit laboure chascun an vne fois ou plusieurs / et le dernier q̃ len appelle noual estoit laboure vne fois en deux ans ou en trois ans ou en quatre ou en cinq ⁊ aucũs en sept ans vne fois / mais [illegible] second ou [illegible] bestes paissent on ne le fouyssoit point: et aussi ilz ne fouyssoient point [illegible] garny de arbres fors que vng peu entour les racines des arbres.

¶ Du labourage des champs semables.

¶ Chapitre. xvi.



Le chãp semable et le chãp ou les nouuelles moissons croissent sont diuersifiez: car le semable est de si grant vertu a fructifier que sil nestoit cueilly continuellement il est de si grãt gresse quil exuriceroit et porteroit estrãges fruictz et bastardz de diuerses herbes q̃ lon ne pourroit pas bonnement oster sans grãt peine ou par aduẽture quil getteroit si tresgrãdes humeurs que la semẽce qui y seroit gettee seroit toute plongee en gresse ⁊ perdroit sa vertu. Et se il est de si bonne terre que len ne le puisse garder de faire estranges plantes il le conuient semer tous les ans / ⁊ par aduenture en vng an y mettre plusieurs semẽces pource q̃ la terre est trop chaulde ⁊ trop moiste / car telz chãps ainsi moistes sont exposez a la chaleur du soleil en temps equinoctial quant les iours ⁊ les nuytz sont egaulx: et pource en fructifiẽt plus: car la chaleur attrait lhumeur de legier / ⁊ par ce sont bons et de peu de labour / et sont telz chãps proprement appellez semables. Et se le soleil en degastoit si fort lhumeur que la terre en seichast ilz ne vauldroiẽt riens: [illegible] aussi se aucũs chãps sont si froidz q̃ la chaleur du soleil ne puisse traire lhumeur du parfõd de la terre ilz ne valent riens / car ilz ne feront fors fruict sauuage et ny prouffitera la semẽce / ⁊ le fruict q̃ en viẽt est de la nature et a la maniere des arbres du boys q̃ ont leur racine si en pfond q̃ lon ne la pourroit attaindre p arer ⁊ par fossoyer. Et les chãps arables ont leur vertu en la plaine de la terre ⁊ peu en pfond ⁊ sont chaulx et moistes par en hault. Et pource dit Paladius que lon doit eslire chãps gras / deliez ⁊ tẽdres q̃ soyent arrousez par chaleur ⁊ non pas dissoulz ne noyez. Le chãp aussi q̃ est gras ⁊ espes est bon apres celluy q̃ dit est: car sil est espes il sera fait bon par labourer souuent puis quil sera gras ⁊ q̃ le labourera a grãt

diligence il en receura grant prouffit. Et pource que ces deux manieres de champs sont bonnes au labour cellui qui est gras/ delie et tendre par mesure si est le meilleur et le plus conuenable pour les vignes qui sont de delice nature quāt au boys/et pour ce que les vignes requierent grāt chaleur elles ne pourroient pas si bien transporter lhumeur en hault de terre espesse cōme de tendre et delice: mais la terre grasse et forte est bōne pour les bledz qui requierēt ferme nourriture/⁊ la terre seiche et maisgre ne vault ne a bledz ne a vignes/ mais elle peult bien valloir aux boys qui ont leurs racines en parfond ⁊ ne font poīt de fruict et en telle terre les plantes ne peuēt estre affranchies ne domeschees. Et la terre q̃ par trop grant ardeur est seiche est la pire de toutes/pource q̃lle na humeur ney pfond ne [illegible] la plaine superfice/ et pource elle ne vault riens fors pour aucun hermitage et pour solitude. Pour ces causes dit Paladius le souuerain docteur en ce q̃ la terre seiche et espesse maisgre et froide ne vault riens quelzconques et est la pire de toutes.

¶ De la maniere ⁊ medicine pour faire le champ semable et planturenx.

¶ Chapitre. xvii.

Lz sont aucuns chāps q̃ sont brehaings par froidure ou par humeur lesquelz par le premier labourage recoiuent medicine et puis y naissent tresbōnes plantes ⁊ p especial bledz. Et en telz chāps il cōuient mettre terre argilleuse es fosses de la terre froide/car la terre argilleuse qui est chaulde ⁊ seiche et de nature masculine eschauffe la terre froide ⁊ moiste et ainsi est faicte attrēper ⁊ portera fruict tant cōme la nature de largille luy durera ⁊ sera faicte de sauuage frāche/⁊ se la terre est seiche ⁊ amere elle ne prendra iamais medicine pource que tout [illegible] q̃ len y met se cōuertit en seicheresse ⁊ saline. Et pource selon les fables des poetes la terre si cria a Jupiter en soy complaignāt de lardure Pheton ⁊ ne se cōplaignit point de la froidure de Saturne pource q̃l le scauoit q̃ elle pouoit bien estre guerie de la gelee ⁊ non pas de lardeur q̃ est seiche et salee [illegible] se la terre est brehaigne pour trop grāt humeur elle peult estre guerie par la fouyr ⁊ fossoyer de trauers: car par ce lhumeur en peult bien descendre/et pource en chascun chāp de telle nature len doit faire vne fosse au plus bas ou leaue et lhumeur puissent descēdre: car ainsi cōme la personne est malade ou la beste par estrāge quau te ou par aucune humeur aussi est la terre Si doit le laboureur cōsiderer [illegible] maladie ⁊ selon ce querir la medicine/mais la terre froide ⁊ desesperee est ainsi comme [illegible] beste morte ⁊ encēdree/et p telle maniere est fait fructifiāt le champ semable/⁊ par especial quāt aux bledz ⁊ moissons/⁊ quāt no⁹ parlerōs des chāps ou il ya arbres no⁹ parlerōs des vignes. Et deuons scauoir q̃ en terres froides len se doit auancer de semer affin q̃ en yuer les plantes ayent aucune vertu ou autremēt elles mourroiēt de la gelee et ne porteroiēt point de fruict/⁊ par especial es terres q̃ sont froides ⁊ seiches/et q̃ ne sen auāce tout ne vault rien/⁊ q̃ se auāce trop de semer en terres grasses ⁊ bōnes elles se hasterōt ⁊ porterōt plantes sauuages/⁊ quāt elles aurōt mis leur substāce en herbes ⁊ le printēps viendra les bōnes semēces seront maisgres ⁊ chetiues/⁊ se la semēce y est gectee et mise tard/le froit ne la pourra greuer pour la chaleur et moisteur de la terre aincois sera nourrie et engressee et le froit empesche q̃ les mauuaises herbes ny viennent pour nuire aux plātes. Len doit aussi cōsiderer les chāps froidz ⁊ moistes q̃ sont entour mares ⁊ palus/⁊ ne les doit len pas semer en autōne/pource q̃ la semēce cher-

roit trop en parfond ⁊ seroit trop greuer de humeur froide ⁊ ne vauldroit riens: mais qui les seme en printemps ilz ont chaleur ⁊ euaporation/et prouffitēt pour la chaleur du soleil qui eschauffe la terre et trait lhumeur amont. Et lexemple si est: car nous voyons que quant les chāps sont tous secz et les bōnes herbes seiches et arses ces herbes demeurent verdes cōme sont feues ou lin. Et se aucunesfois ilz ne portent fruict pour trop grant humeur on les doit fouyr et remuer la terre ⁊ la tourner ce dessus dessoubz. Et si doit len faire diligence que telz champs soient aydez et secourus par fossoyer et ouurir ⁊ retourner la terre pour la desseicher/⁊ q̃ p les cōduitz et voyes leaue et lhumeur decourent aux pfondes fosses q̃ doiuent estre faictes es extremitez ⁊ aux boutz des chāps en telle maniere q̃ le corps du chāp demeure tout sec au mieulx q̃ len pourra. Et si cōme il est dit dessus terres seichés ⁊ ameres et salees comme sont terres pres de la mer ne peuēt estre gueries p medicine q̃lconque ne par semer ne labourer. Bien est vray q̃ aucunesfois la mer q̃ flue et reflue peult amener sur telles terres aucun ayde: mais cest par accidēt: car elle se transporte es doulces riuieres et en trait a soy aucune doulce terre q̃lle emporte ⁊ puis la gecte a riue sur la terre seiche ou elle demeure/⁊ quāt ceci a este fait p plusieurs ⁊ par long tēps celle terre ainsi apportee qui est doulce de sa nature et est sur la seiche et mauuaise terre porte bien et largement et par especial bledz/mais non pas arbres se ilz ne sont petis pource q̃lle ne peult porter arbres a longues racines et parfōdes ⁊ la preuue si est pource q̃ la mer flue et reflue en telz chāps et la terre de la mer qui ne se mue ne remue si est du tout brehaigne.

Du labourage de champ ou il y a montaignes et vallees.

Chapitre xviii.

Les chāps q̃ sont assis es sommetz des mōtaignes sōt le plus souuēt secz ⁊ maisgres/pour ce q̃ lhumeur qui y est ou peult estre si descēd es valees/⁊ pource sont les valees tresgrasses ⁊ les mōtaignes tresmaisgres ⁊ seiches/⁊ ne peuēt pas les plantes aiseement estre domestiq̃s es mōtaignes par labourage/si conuiēt fichier de gros pieux au trauers des chāps dicelles mōtaignes pour arrester lhumeur quelle ne descēde en bas quāt on les labourera. Aucūs semēt sur la terre dure sās arer/et puis esmeuēt la terre sur la semēce a la charrue ou a la besche et ne labourent q̃ vne fois lan/et ne froissent pas les grosses motes de terre a ce q̃lles ne soiēt conuerties en pouldre/⁊ q̃ quāt il plouuera quelles boiuent leaue ⁊ q̃ par ce la semēce en ait ⁊ boiue/⁊ toutesfois quelq̃ labour q̃ y soit fait le fruict nen peult estre q̃ mesgre ⁊ meschant Et pour fumer es montaignes len ne doit pas mettre le fiēs soubz la terre: mais dessus a ce q̃l ne coule trop legieremēt a la valee/⁊ en doit len plus mettre es sōmetz des mōtaignes q̃ es costieres: mais aual peu ou neāt/pource q̃ la gresse des mōtaignes descēd tousiours es valees: mais les fruictz des mōtaignes sont meilleurs q̃ es valees par ce q̃ le regard du soleil y est plus fort/⁊ lhumeur q̃ y est attrēpe obeist mieulx a la digestiō/⁊ aussi sōt les mōtaignes plus vaporeuses q̃ ayde a la chaleur. Et pource ie cōclus q̃ tous arbres portās fruictz de grās odeurs ⁊ aromatiq̃s doiuent mieulx estre plātez es mōtaignes q̃ es valees pour cause de la chaleur ⁊ seicheresse/et ceulx q̃ ont le fruict ferme ⁊ moiste sont meilleurs es valees q̃ es mōtaignes Et pour ces causes vignes q̃ portēt vins bōs ⁊ aromatiq̃s sōt meilleurs en mōtaignes q̃ valees. Les bledz fromēs ⁊ orges valēt mieulx en valees q̃ mōtaignes pource q̃ leurs grais sont fermes/et les seigles et auoynes peult len semer en

Montaignes/costieres/Vallees et plaines. Apres len doit faire ou meillieu des Valees Vng grant fosse & plusieurs petis ca et la q̄ descendent dedans ledit fosse par lesquelz petis la Violence des humeurs descendent ou grāt affin que les semences nen soyent empirees & gastees/et quant le chāp est laboure par telle maniere/les semences ont nourriture naturelle/& si y est faicte [illegible] plāte sauuage naturelle & frāche/pource quil digere la Viande naturelle/& ce qui y est colerique et sec il fait deuenir fleumatique & sanguin/& puis par la disposition de la Viāde [illegible] corps q̄ en est nourry est altere et toute la substance des plantes/car ainsi cōme les sages physiciēs font par leur art et sciēce que les corps humains acquierent bonnes dispositiōs et q̄lz cōuertissent la Viāde en bonne complexion. Ainsi fait le bon laboureur la terre et apres la plante qui y est pource quil y a Vne mesme operation entre la matriz de la femme et lenfant cōme entre [illegible] terre et la plante. Et combien que es femmes louurier si est la semēce de lhōme qui meult et forme le fruict en la matriz: toutesuoyes le sang du corps de la femme si est trāsporte a la nourriture du fruict en son Ventre/& de necessite il ensuyt la disposition de la matris/mais es plantes il ny a pas masle et femelle/et ny a que la plante et la terre et louurier.

Du labourage du champ nouuellement seme.

Chapitre. xix.

Les champs des nouuelletez selon les anciēs ont este ainsi appellez pour deux causes/lune pource q̄lz sont ainsi nouuellement ramenez a labourage: & lautre pource quil les conuient aucuneffois repo ser et puis renouueller cōme le champ que len laboure deux ans et apres se repose le tiers/le quart/le quint et le sixiesme ou le septiesme: car nous auons trouue que iusques a ce terme les chāps peuent estre diuersifiez. Et le chāp qui apres ce quil a este laboure Vng an [illegible] seme se Veult reposer deux ans ou trois/ou quatre ou plusieurs si ne Vault riens. La premiere occupation que len doit faire ou champ de nouuellete est de extirper les arbres et herbes sauuages ou autrement ilz succeroiēt & attraperoiēt a culx toutes bōnes humeurs & nourritures de la terre/et par ainsi ce que len y semeroit ne pourroit Venir a bon fruict/et pource ne doit pas tel champ estre seme de diuerses semēces/a ce que lune semence ne seiche et arde lautre en luy soustrayant sa Viande. Quant les faulses herbes sont extirpees/et le labour faict/len seme le chāp/et puis on y met le fiens quant len le Veult faire longuement fructifier/& se il nest tres gras il le conuient aucun an reposer pour mieulx retenir/par especial pource que les plantes semees soubz la terre herbue sont arrachees auec ces herbes quāt on les oste et ainsi le champ demeure sec & Vaide sans gresse et sans Vertu au regard du soleil: Mais apres deux ou trois ans q̄ le chāp aura ainsi repose pour reprendre Vertu de germer & fructifier par la Vertu du soleil/& quil aura recouure Vertu & esperit de Vie/& que lhumeur y est restituee/il est lors a bon point renouuelle. Ainsi cōme la femme q̄ apres ce q̄lle a enfante sest reposee par aucun tēps en est mieulx disposee a cōceuoir et est Vng chāp plustost prest q̄ lautre selon ce quil est meilleur/& lappelle len chāp nouual/pource q̄ par repos il est renouuelle a sa premiere Vertu. Et q̄ les Vouldroit tous les ans semer sans repos ilz Viendroient a neant & seroient par ce brehainges et corrōpuz. Mais toutesuoyes les chāps qui sont continuellement semez si portent quant ilz ont chaleur & humeur/mais le champ qui

est couuert de grosse humeur par les deux parties de lan : cest assauoir en yuer et en printemps quant il doit gecter/& en autõne quant len doit semer et quil est plein de froide humeur et grosse il ne vault riẽs/sicomme le dient les Egyptiens/et ne doit point estre appelle chãp semable ne chãp nouual: car en este il est sec & fendu et plein de creuences grandes et ouuertes/et se en tel chãp il viẽt aucunes plantes elles sont sauuages/pource q̃lles nont point de subtille humeur dont les fruictz & les semẽces sont nourris: et aussi pource que le temps deste nest pas pour germer: mais po^r meurer et pour seicher. Les maistres des labourages ont dit q̃ tel chãp doit estre du tout delaisse/pource quil nen viẽt fruict q̃ vaille/et aussi que plantes ny peuent estre franches. Il est vne autre maniere de chãp qui est plein dhuylles lequel ne se peult medicinez pource q̃ huylle qui est seiche si seiche & fait tout tourner en pouldre & pource ne arbre ne plante ny peuent faire bõne fin/car les plantes veulent terre ferme & cõtinuee ou elles senracinent/et lhuylle ne le peult souffrir pour sa seiche pouldre/& pource on le doit du tout laisser: mais les autres diẽt que la terre huylleuse est tous tẽps moiste et q̃ leaue ne peult estre separee de telle terre et que lhuylle est ainsi cõme la naturelle humeur superflue de la terre & qui iamais [redacted] se depart dicelle cõme accidẽt inseparable. Et semble que Paladius se accorde a ceste opinion: car il dit q̃ qui seme froment en terre huylleuse il est mue en seigle apres la tierce semee & aduiẽt ce plus pour cause dhumeur q̃ pour seicheresse: & le dit Paladius en plusieurs lieux. Et a ce se accorde Varron & plusie^rs autres q̃ en ont traicte.

Du tẽps & de la maniere de dissiper & oster les mauuaises herbes.
Chapitre. xx.

Les chãps gras & secs en lieux arables peuent estre arez & detrenchez ou moys de ianuier ou en feurier/et es lieux attrẽpez et moistes ou moys de mars ou en auril quant lhumeur superflue est degastee et ostee de la terre/ou q̃lle est venue a equalite entre humeur & seicheresse. Les champs gras qui tiennent longuement leur eaue soyẽt arez et detrenchez en auril et en may quant ilz aurõt gecte toutes leurs herbes/et q̃ les semences dicelles herbes ne soyent pas encores meures et ceulx qui sont secs peuent estre arez lors la seconde fois. Les champs moistes dont nous auõs cy deuãt parle qui doiuent estre arez et trenchez en mars/auril et may si doiuent estre arez la secõde fois ou moys de iuing ou en iuillet. Et aussi les chãps gras doiuent estre arez la seconde fois ou moys daoust/mais non pas la tierce. Du moys de septẽbre le chãp gras et qui a acoustume de tenir longuement son humeur doit estre are la tierce fois/et le chãp moiste et plein doit estre are et seme ensemble. Les beufz sont mieulx ioints & attelez par les colz q̃ par les testes Et se ilz ne se accordent & viennent ensemble/le charruyer les doit retraire et retenir et les mettre hors de la charrue affin que les colz leur refroident. Le trait de la terre pour arer au long selon loppinion de Paladius ne doit point estre plus loing que de six vingtz piedz. Mais selon la coustume des laboureurs de Romaniole & de Lombardie il sestend bien iusques a deux cens piedz et plus. La terre glueuse doit estre aree plus en parfond que la pouldreuse. Et doit len garder que entre les royeres la terre ne demeure sans estre remuee/& les doit on aincois froisser a mailletz ou a pieux ou autres instrumens/& quãt len aura are tout du long/on doit ap̃s arer au trauers des royes/et qui le faict ainsi souuent il

oste tous les empeschemẽs. Et aussi se doit len garder que le champ qui est boueux et plein de boe ne soit are/aussi le chãp qui est souuent arro..se de legiere eaue apres longues seicheresses pource que la terre q̃ len are quãt elle est boeuse ne vauldra riẽs de tout lan: mais celle qui est doulcement arrousee et moiste et seiche dessoubz est selon la cõmune oppinion brehaigne par trois ans/& pource le chãp qui est moyẽnement moiste & q̃ ne soit ne sec ne boeux doit estre are a la charrue de long trauers. Et se cest en costieres il doit estre are de trauers par les costieres/& par especial au semer. Qui veult ouurir & labourer vng champ il doit cõsiderer se il est moiste ou sec/& se il y a herbes communes ou autres herbes/espines/rõces ou chardõs/& se il est moiste on doit faire fossez de tous costez pour le bien essicher. Les fosses ouuertes sont assez bien cõgneues/mais aucunes autres terres ne sont pas faictes de ceste maniere: car on y fait roictes parfondes tout au trauers du chãp parfondes de trois piedz/et puis len met des pierres dedãs iusques au meillieu ou on les remplist de terre sablonneuse iusques a la moytie & apres on les parremplist de la terre mesmes/mais les boutz & chiefz desdictes royes si requierent vne fosse principale en laq̃lle les fossez & royes des costieres puissent enuoyer leur eaue/& par ainsi lhumeur en ystra hors/& ne seront pas perdues les espaces et places des chãps/et sil estoit ainsi que pierres faulsissent que len y mist du serment: et sont ces choses bien cõuenables a faire ou moys de may & es autres moys selõ la qualite de la terre gastee Et se le champ est plein de boys si en soient ostez des arbres largemẽt en y en laissant aucuns/et puis soit laboure. Et se le chãp est plein de pierres quelles soyent ostees et assemblees par monceaulx. Et les terres ou il y aura ionces/fencheres & autres herbes seront ostees et surmontees par les souuent arer. Et ou il y aura fencheres qui y semera febues ou lupins bien souuent et q̃ len oste les pointures croissans et quelles soyent vne fois couppees a la faucille elles seront extirpees dedans brief tẽps: & pour proprement oster & extirper fencheres/iõcz & roseaulx/il cõuient oster lherbe ou moys de iuillet auant les iours chieniins quant le soleil sera ou signe de lescreuice/& que la lune soit ou signe de capricorne/et les racines ne getteront iamais riens selon la sentence des grecz.

¶ De la maniere generalle de semer.

¶ Chapitre.xxi.

Nous auons dit parauant de la nature et vertu de la semence. Et neãtmoins deuons scauoir q̃ toute semence contient deux choses. Lune si est la vertu formatiue quelle a du ciel/de la chaleur et de lesperit qui sont declairãs les instrumẽs de la vertu formatiue. Car la chaleur digere & depart le pur du gros et le assubtile/et lesperit le transporte. Lautre chose que la semẽce contient est la substance formelle laq̃lle par la cõruption de lhumeur recoit la formation et figuration de la plante et des parties dicelle. Si est bien a considerer quant len veult semer que len seme ou tẽps qui y est plus propice au regard et a layde du ciel/et cest quant la chaleur & lhumeur et la lumiere viuifiant du soleil y aydent. Et aussi de la lune qui est pres de terre/car elle ayde a toutes les choses qui sourdent de terre et les gouuerne pource que elle attrempe la chaleur du soleil de qui elle a sa vertu de lhumeur delle et en oste lardeur/& ainsi elle dõne ayde aux nouuelles plantes et aux semences en les rafreschissant & nourrissant. Et ne cõuient point auoir de regard aux autres estoilles pource q̃ leur

vertu si est communiquee et acompaignee a la vertu et lumiere du soleil et de la lune et est ꝑ lapplicquation de la lumiere dicculx qui est appliquee a tous les regardz du soleil et de la lune en chascun moys par aller et venir/et pource les sages anciens appellerent [illegible] lune royne du ciel au chevalier et a dyane la lampe de voirre. Et la raison de ces noms si est pource que la lune qui nous est prochaine voisine si [illegible] plus grāt influen[illegible] sur les productions de terre que na quelconque autre vertu du ciel/et si se applicque a ce en lespace dung moys/car elle parfaict en ung moys/et en chascun moys ce que les autres parfont en plusieurs ans/et pource le souverain philosophe aristote dit que la lune faict en ung moys ce que le soleil faict en ung an: car elle fait les quatre temps/yver/este/autompne/⁊ printemps. Cestassavoir quelle est en son commencement ⁊ premier quartier chaulde ⁊ moiste comme printemps/⁊ de la dimidiation iusques a ce quelle est plaine/elle est chaulde et seiche comme este. Et de sa plenitude iusques a la moytie ou tiers quartier/elle est froide ⁊ seiche cōme autompne/et du tiers quartier iusq̄s a la fin elle est froide ⁊ moiste cōme lyver/⁊ est lors corrōpue de froide humeur/ville ⁊ fleumaticque. Et pource se len seme ou temps quelle est chaulde et seiche la semence seichera et vieūdra a neāt [illegible] subtille humeur qui devroit estre nourriture de la plante. Et se len seme quāt la lune est froide et seiche la chaleur de [illegible] semence naura point dayde et ne prouffitera point. Et se len seme quāt la lune est froide ⁊ moiste la semēce se corrōpra et pourrira: mais ou premier quartier quāt la lune est chaulde et moiste lors faict il bon semer. On lappelle aussi la lāpe de voirre dyane. Les poetes dient q̄ dyane est la deesse de lait lequel est en tous les corps des choses vivans. Et la lune q̄ a sa clarte du soleil bien attrempee si la gecte et transporte es corps ou dyane donne lait et leur donne vertus et mouvement aux naturelles operations lesquelz corps se le soleil leur dōnoit vertu tout par soy ilz ardroyent tous/⁊ la lune q̄ est froide si les garde de gaster pource quelle mesle sa froidure et humeur avec lardeur du soleil/⁊ se monstre mieulx ce q̄ dit est es plantes que es bestes qui ont sentement. Aussi convient il bien cōsiderer la quarte partie du cercle ou les lumieres ont leur mouvement qui sont cause de la vie des choses terrestres: car ou cercle declinant est faicte la generation et corruption des choses croissans: mais ce nest pas en chascune partie dicelluy cercle: mais proprement en la partie qui est du signe du mouton iusques au signe [illegible] lescrevice. Et toute semaille est parfaicte avant que le soleil soit ou mouton/car les semences sont en leurs matris/et lors le soleil les appellera ⁊ les mouvera de sa lumiere vivifiant. Les semences gectees en autompne seront bien enracinees et se mouveront en deue quantite de leur substance et en fleurs ⁊ convenable forme: mais les semailles de printemps si seront en terre comme en leur matrie ⁊ bourionneront et getteront par [illegible] vertu du soleil qui est attrempe avant q̄ le temps sec viengne Et nest pas moult grande necessite de regarder quel vent vente/car combien que le vēt de midy soit bon/toutesfois autōpne se il nest trop grādement sec et froit ⁊ mortifie retient la semence affin que par trop grant vapeur elle ne se esgecte et deflue: Mais len se doit bien garder que en ung champ len ne seme diverses semences tout ensemble: car il advient souvent que une semence attraict plus que lautre/et ainsi lune seiche lautre/et aucunesfois au contraire lune empesche si fort lautre que les deux ne vallent riens: car nous veons que la plante assise empres elebore ou empres

scamonee attraict a soy les proprietez. Aus-
si droez pursaye mise empres le bled/fromēt
si lard tout/et aussi choulx et plusieurs au-
tres herbes mises empres la vigne si la sei-
chent et ainsi de plusieurs autres plantes.
Et par telle maniere diuerses semences ge-
ctees en vng champ destruisent lune lau-
tre. Et ainsi que les bestes de diuerses espe-
ces ne font semence ne fruict lune de lautre
Mais vne tierce aussi aucunes semences
aydent lune a lautre comme qui semeroit
arroches/espinoches/fenoil/lectues/persil/
sarrietes/bectes/et bourraches dont les
vnes croistroient plustost que les autres et
aussi les cueilleroit len plus tost/et se elles
estoiēt trop espesses on les sarcleroit. Aussi
peult len semer ensemble froment ⁊ espeau-
tre mil/et pannil/et aussi orge et froment.
Et aussi en vng champ qui seroit trop sec
et mesgre qui y semeroit trop de semence
elle ne prouffiteroit point: mais qui seme
selon la proportion du champ et que les ra-
cines se puissent espandre ⁊ dilater il prouf-
fite bien. Len doit aussi bien prendre garde
que la semence soit bōne ⁊ non corrompue
Et a ce propos dit Paladius que len ne se-
me point de semence plus vieille que dung
an pource que autremēt elle seroit trop sei-
che et de peu de prouffit/et aussi len doit
querir et prendre semence qui soit creue en
la contree et region et ou pays de la terre
ou on [illegible] veult semer pour la conuenience
et experiēce de la terre: car len ne doit pas
mettre toute son esperāce en nouuelle ma-
niere de semence q̄ ne laura esprouuee par
auant. Et sachez que semences forlignent
et se auortēt plus tost en terres moistes que
en seiches. Selon les grecs tous potages
de grain doyuent estre plantez en terre sei-
che fors les feues q̄ demandēt terre moiste
Et combien que en champs attrempez len
doyue semer/toutesuoyes en tēps sec a lon-
guement/semence q̄ y seroit gectee si pour-
roit garder comme en vng grenier. Et se
necessite contrainct dauoir esperance en
terre salee len y doit semer ou plāter apres
autompne affin que la malice de [illegible] terre
soit ostee ou appetissee par la pluye/ou se
len y faict preaulx ou vergiers on doit fai-
re quil y ait de la terre doulce ou que eaue
doulce dequeure parmy. Mais en lieux
huylleux/chetifz et froidz ou obscurs quiy
veult semer len y doit semer en Septembre
vers le temps equinoctial quant le temps
est serain affin que les racines soyent par-
faictes auant yuer. Et en autres terres len
peult bien attendre a semer longuement:
Mais que len nattende pas iusques aux
fortes gelees. Apres ilz sont aucunes semē-
ces desquelles viennent tant de semence
comme de fruict de branches ⁊ de longues
racines que quant elles croissent en hault
elles se transportent en autres lieux ⁊ sail-
lent ailleurs quelles ne furent plantees ou
semees/et pource telles semences deman-
dent telle terre comme il est dit ⁊ escript ou
prochain traicte. Varron dit que les cho-
ses gectees en la terre quāt elles sont nees
et yssues dicelle terre se la terre et le pays
sont froidz et les choses sont molles de na-
ture on les doit couurir de feurre ou dau-
tre chose pour [illegible] bruine/et que sil y a pluye
quelles nen soyent greuees: car leaue leur
est venin aux racines pour leur tendreur
a la geller et dessoubz terre et dessus/et les
racines de yuer ou dautōpne sont mieulx
nourries soubz terre que dessus. Car elles
prouffitent soubz la couuerture de la terre
et elles seroient ceintes et enuironnees [illegible]
froit en lair par dessus terre/et ce peult on
veoir es boys et es choses sauuages. Car
elles commencent au premier a naistre et
ne durent fors q̄ pour le temps quelles ont
le soleil. Quāt aux racines aucuns arbres
les font plus longues que les autres pour-
ce que la terre leur faict mieulx voye par

sa legierete / et se aucuns arbres montent en hault on les doit appuyer de coste a dautre pour soubstenir les brãches ou le fruict est. ¶ Cathon escript que la terre de telle semence doit estre telle comme les branches le demandent. Et si dit que les gettons et branches ne doyuent apparoir que trois doibz par dessus la terre et q̃ les sommetz doyuent estre endoictz et couuers de fiens de vache et de terre.

¶ De la maniere de planter et dessire les plantes.

¶ Chapitre. xxii.



Aucuns arbres font fruict et si ont [illegible] semence enclose soubz [illegible] chair du fruict / et si en est aucuns qui ne font quelconque fruict ou len puisse trouuer semence dont puisse venir arbre semblable. Des arbres qui font fruict et semence les aucuns font petite semence et tendre / et les autres font grosse semence et forte et enclose en dure escaille. Les arbres qui font petite semence et tendre ont vertu generatiue espandue / tant en la semence comme es rainceaulx / et pource les peult [illegible] planter et semer et peuent ainsi prouffiter combien que a les semer il cõuiengne attendre grant et long temps et si sera la plante q̇ en viendra sauuage: mais planter les rainceaulx est chose plus hastiue et meilleur. ¶ [illegible] qui prent rainceau de plante franche il viendra et sera franc. De ceste maniere sont pommes dorẽge et põmes grenates / coings / figues et plusieurs autres qui ne font pas fortes semences: mais les plantes qui ont fortes semences si ont leur vertu generatiue dedans la semẽce mieulx quilz nont es branches si comme sont / noix / chastaignes / pesches / almãdes / glans / et plusieurs autres. Et les plantes qui ne font point de fruict ont leur vertu generatiue es rainceaulx en leurs branches et greffes pource que nature na point ordonne en telles plantes de lieu especial ou leur semence soit recueillie si le reprennent en racines ou en branches sans racines / et par especial celles qui ont conduitz ouuers et grande moelle par ou elles ont nourriture / et cõment quil en soit on les doit garder tãt quelles sont tendres pour les bestes et autres empeschemens et les doit on mettre en terre doulce auec vng petit de fiens et les lyer et appuyer / et par especial quãt elles sont nouuelles on les doit leuer en hault et lyer loing lune de lautre a vng pied ou a deux. Car ainsi peult on planter ceulx qui ont forte semence comme noix et almandes: mais se ilz ont tendre semence comme vignes / pommes grenates / et palmiers on les mettra trois ou quatre ensemble affin q̃ lung ayde a lautre / et puis que len y face espesses hayes et fossez pour les sauluer et q̃ len ny laisse venir nulles herbes / [illegible] aussi que nulle autre chose ny soit semee. Et que en tẽps de grãt chaleur que on les arrouse et que leaue ne soit pas froide q̇ viẽgne tout droit de puys ou de fontaine: mais de piscines ou de paluz descendant de fiens ou de fossez corrompues. Et se il la fault prẽdre en puys ou en fontaines quelle soit laissee eschauffer par aucun tẽps au soleil. Et se tu y gectes aucun fiens et lengresses et remues souuent il y vauldra et prouffitera moult. Et quant [illegible] sommet de ces arbres sera eschappe [illegible] que la plante aura este deux ans ou trois sur terre sans dommage on [illegible] pourra traire et sacher hors de terre auec toutes ses racines et la trãsporter au lieu ou on [illegible] vouldra ordõner pour demourer tout son tẽps et lappuyer dung pieu fiche en terre et lenuironner despines sil en est mestier. Et se le lieu est clos et seur des bestes des le cõmencement on y peult getter la semẽce ou mettre les plantes ou les rainceaulx et lesq

laisser sans leuer ou les transplanter ailleurs et leur ayder comme dit est et soyent gardees entre les arbres et vignes conuenables espaces selon la quantite qui y est ordonnee et acoustumee. Et aussi soyent faictes les fosses bien larges et parfondes selon la quantite et grandeur des plantes et de leurs racines : mais toutesuoyes len doit planter en terre seiche et arse plus en parfond q̃ en terre moiste ⁊ es terres moyẽnes moyennement. Se la terre est pleine de croye on mettra fiens et sablon mesle ensemble et soit mis en terre maisgre plus de fiens que en la grasse. Et se la terre est sablonneuse que len y mette de la croye et du fiens mesle ensemble. Quãt len transplantera vne plante de place en autre soit plante franche ou sauuage len doit remettre la partie dicelle qui aura este deuers midy aussi deuers midy ⁊ la signer au leuer dautre chose a ce quelle ait autel regard au ciel quelle auoit par auant. Et quant tu mettras la plante en la fosse se il y a aucune partie de sa racine blecee tu la retailleras. Et doit on bien garder que la terre ou len plante ne soit trop moiste ne trop seiche quant on y met la plante pource que se elle estoit trop moyste elle ne se applicqueroit pas bien aux racines et se la terre est trop seiche elle desseichera et ardera les moistes racines. Et est bonne la moyenne qui se peult pouldroyer et ioindre aux racines et la doit on fouller aux piedz aucun peu et non pas trop ⁊ se la terre est trop moiste ou trop seiche len doit emplir la fosse tout au tour des racines de bonne terre ⁊ conuenable. Qui veult planter en lieux secs on y doit planter en octobre ⁊ nouembre ⁊ aussi [illegible] lieux chaulx et en montaignes affin que la plante soit confortee par lhumeur de lyuer. Et qui veult planter en lieu froit et moiste et en vallees il y faict bon en Feurier et en Mars affin que la froidure de lyuer nestaigne la chaleur naturelle de la plante. Et en lieux attrempez il y faict bon en ces deux temps tant pour planter comme pour transplanter. Mais quant aux semences des plantes on les doit mettre en ianuier de quatre doidz en parfond et non plus affin que quant la semence sera enflee et que ou moys de Feurier elle sentira la chaleur du soleil lescorce se ouure et se preigne a bourionner. Et se le lieu estoit moult chault on le pourroit bien faire en octobre ou en nouembre. Et qui veult planter rainceaulx des arbres on le doit faire ou moys de mars et prendre le raincel vert en larbre et incontinent le planter / toutesuoyes aucunes telles plantations peuent estre faictes en octobre en lieux chaulx quant lautompne a este moiste et que lhumeur de larbre et lesperit de sa vie nest pas encores retourne en la racine ainsi quil est de coustume es plantes en temps de yuer. Et ne doit len point tourner / tordre ne moult remuer les rainceaulx que len veult planter ne aussi greuer ne trauailler la partie dont len pense que la racine doyue venir / ⁊ par especial es plantes qui ont larges conduitz naturelz ou qui sont tendres ou qui ont grans moelles comme sont saulx / vignes et telz arbres : mais en ceulx qui sont secs et durs comme sont boys sauuigner et telles autres plantes on les peult bien tordre et est bon de les fendre par aual et mettre en la fente vne pierrette affin que lhumeur de la terre se boute plus aise dedans et monte cõtremont pour nourrir la plante / et aussi la partie q̃ se boute dedãs terre ne doit pas estre trẽchee rõdemẽt : mais de trauers ou arrachee et sachee hors de larbre sãs coutel ⁊ sans fer affin q̃l ait mieulx ses conduitz ouuers pour prendre sa nourriture. Et me semble bon q̃ en toute plantation len face apres yuer en lieux secs et chaulx fossez autour ⁊ q̃ len mette dedãs au

cun bon fiens mesle auec la terre & que lesdictes fosses en soyent emplies iusques au rez de la terre et la plante soit arrousee par dessus vng peu de lhumeur du fiens & non pas trop a ce q̃ la terre ne se compresse trop et q̃ la fosse ne demeure aucunemẽt vuide & que en tẽps chault leaue y demeure qui attrempe lexcessiue chaleur: mais es plantes qui sont faictes deuant yuer est bon de assembler la terre autour & [illegible] chaucher affin que trop grant humeur ne si assemble qui leur empesche la digestion. Les rainceaulx q̃ len veult planter sont meilleurs dung yuer que de plus long tẽps fors des vignes et aucuns autres q̃ valent mieulx de plus dung an. Et doit len eslire telz rainceaulx qui soyent plaisans & clers & plains de moelle et qui ayent plusieurs gettons et a gros oeilles et en plusieurs len couppe le sommet den hault et ny est point determinee quelle quantite.

¶ Des manieres de enter arbres et de conuertir les sauuages & bastardes plantes en bõnes & franches.

¶ Chapitre. xxiiii.

Les tailles en plantes sont faictes en plusieurs manieres: mais celle qui plus prouffite a ce q̃ la plante soit muee de sauuagine en franchise & en disposition conuenable pour vsage de creature humaine si est que len ente de semblable sur semblable comme de perier sur perier et de pommier sur pommier. Cõbien quil ne soit pas necessite que le perier ou se prent le greffe & le perier ou len veult enter soyent dune espece comme dangoisse sur angoisse: mais qui enteroit arbres trop diuers lung de lautre ilz ne receuroient pas bien nourriture/aincoys gasteroit lung lautre ou lestrãgeroit si comme dessus est dit. Entre toutes choses q̃ ont vie il ya grant cõuenience et semblablete dune plante a autre: car combien que vng arbre soit distingue en lespece dung autre arbre/toutesuoyes il ya grant semblance de lung a lautre/& la cause si est pource que la forme substancielle des plantes entre toutes les choses qui ont ame est la plus annexee et ioincte a [illegible] matiere/et ainsi comme neant esleuee sur elle/& pource est la vie des plantes moult mussee/et pour ceste cause la nourriture dung arbre sila la premiere nourriture suffisant pour nourrir bestes. Et quant [illegible] seconde digestion qui y est adioustee par lautre conuertit le ius en la saueur et figure du fruict selon ce quelle vient a la seconde/et pource quant diuerses plantes sont entees ensemble aucunesfois elles prouffitent/toutesuoyes la meilleure incision si est de sembla[illegible] en semblable comme dessus est dit. Et encores selon Varron cest mieulx faict de enter sur arbre frãc que sur sauuage pource quil porte meilleur fruict/et pource que toute maniere de enter est ꝑ ficher le greffe dung arbre en vng autre & puis les lyer ensemble de forte lyeure si que le greffe espãt ainsi comme radicables veines sans nombre dedãs larbre ou il est ente. Et par telle maniere larbre qui est molet q̃ seroit plus tost casse q̃ fiche ne peult estre ente/en quelconque plante/et pource aussi les herbes qui ont les tiges molles comme choulx et autres herbes tendres ont leurs branches trop tendres & ne peuẽt estre entees en quelconque plante tant cõme elles sont telles/et aussi telles plantes molles des herbes si croissent tous les ans & se pourrissent en la tige et ne peuẽt estre entees en rainceaulx pource que quant elles sont entees elles ne se enracinent point bien tost ou elles sont entees/aincoys cõuient attendre le proces du temps affin quelles soyent confortees & cõtinuees auec larbre ou elles sont entees. Et par ce appert que plante molle ne peult

estre entee en plante dure nen plante molle semblable ne dissemblable/len ne doit pas aussi enter sur arbre qui est trop dur pource quil ne recoit pas legierement la nourriture pour sa seicheresse et est dur a percer si nadvient pas souuent que telles entes facent ia bien. Et pource doit len querir nouuelles et ieunes branches et tendres ou il y ait humeur ꝛ qui se puissent ioindre ꝛ couplir au greffe et de leger ouurir ꝛ receuoir la chaleur et qui recoyuent la nourriture/et lors elles croissent mieulx que se elles estoiẽt fichees en terre. Et ne doit on pas enter de greffes floris ne portans pource q̃lz mettroiẽt toute leur substance ou fruict et ne croistroient plus: mais quilz soyent nouueaulx et quilz ayẽt plusieurs oeilles pour getter/ꝛ aussi quilz soyent gros ꝛ espes ou il y ait habondance de vertu generatiue et quilz soient prins en la partie de larbre qui est par deuers oriẽt pource quil ya en celle partie plus de chaleur et dhumeur q̃ es autres parties de larbre. Nous deuõs scauoir quil est plusieurs manieres de enter parquoy la plante sauuage est faicte franche. La premiere si est q̃ la brãche de larbre que len veult faire frãc soit trẽchee au trauers oultre par le meillieu de la moelle et puis que on lye ce qui sera trenche ainsi que len a de coustume de lyer playes et quil soit enuironne de cire ou dargille pour le deffendre de la pluye et de ce qui y pourroit nuire et tenir la chose ferme ꝛ seure po[r] les ventz et autres veutz ꝛ ne chãge point ceste maniere lespece de la plante: mais elle laffranchist. La seconde maniere si est que vng arbre soit trenche ou tronc et q̃ de celluy mesme arbre on prẽgne vng getton denhault et quil soit fiche en la trenche et puis lye et ordonne comme dessus et il portera fruict dautre espece en saueur et quantite quil ne faisoit par auãt et a este par ceste maniere faicte la diuersite/en pommes/en poires/en prunes et en autres fruictz: car la force du ius est si grande en la conuersion et ouuerture des cõduitz naturelz que lhumeur retenue par auant es neufz et es conduitz ilz adressent en autre plante. La tierce maniere a este trouuee en la vigne ꝛ en autres arbres qui croissent de moelle et est que len trenche vng getton de vigne iusques a la moelle et y faict on parfonde playe et puis len mect au trauers vng getton ou lieu du premier et les conuient bien assembler et proprement et bien lyer et estouper/et lors il croistra et portera fruict. [illegible] pourroit on bien en autres arbres faire ce que dit est: Mais il a este esprouue en la vigne ce dit frere Albert. Et la quarte maniere si est q̃ len prent vng greffe dung arbre et le ente len en vng autre arbre et croist et porte fruict: mais il vault mieulx en semblable arbre que en dissemblable/et est ceste maniere bonne en arbres qui prennent leur nourriture par cõduitz de droictes lignes et par cottes de boys venans de racines/et a en ceste derniere maniere plusieurs manieres particulieres. Lune si est quãt le getton est fiche dedãs lescorce sans la rompre. Lautre si est quãt len fiche le getton dedãs le boys trenche. La tierce si est faicte en maniere dung emplastre. La quarte q̃ est dicte comme vng morcel. La quinte en vne perche de saulx verd en forme de hainebe. Et vueil dire de ceulx cy par ordre. De la premiere cest quant le getton est assis entre lescorce et le boys par ceste maniere. Len trenche le tronc du boys au trauers tout oultre dune cye de bon trenchant/et puis on lye le trõc dung fort drappel par dessus lescorce et apres le lye len tresfort de verges dosier/de saulx ou [illegible] ourme et la entre lescorce et le boys [illegible] boute vng coing de fer ou de os bien faict en aguisant vers lung des boutz et rond dune part et plain de lautre ainsi cõme du long des trois doidz ꝛ le

doit len mettre doulcement affin q̃ lescorce ne compe: ⁊ si tost cõme len oste le coing len doit ficher dedans le getton q̃ doit estre taillé dune part iusques a la moelle ⁊ sans la blecer: et de lautre part len oste la pel de dehors et laisse len la couuerture ⁊ lescorce moyẽne si que la trenche du getton se tiengne ⁊ ioingne tresbien au boys du tronc/ ⁊ que le getton demeure par dessus le tronc cõme quatre ou six ou huyt doidz: et peult len mettre plusieurs gettons en vng tronc selon ce quil est gros: ⁊ doit auoir entre les gettons lespace de quatre doidz ou plus/ ⁊ couure len le dessus de boe ou de terre conuenable/ et aussi le doit len bien couurir de aucune piece de cuyr ou dautre chose par dessus: et est ceste maniere bonne et bien prouffitant/ mais on ne le peult bien faire fors que en mars ⁊ en auril quant lescorce se depart le mieulx du boys ⁊ le plus aiseement: et si ne se peult faire fors que en trõc gros ou moyen et es arbres qui ont grosse et grasse escorce/ cõme figuiers/ põmiers/ periers et en chastaigniers et telz arbres/ et est bon a le faire pres de terre: et aussi se peult faire ceste maniere de enter en telle autre partie de la souche q̃ len vouldra et es grosses branches/ ⁊ doit estre soustenue/ atachee/ lyee ⁊ aydee iusq̃s a deux ou trois ans pour le peril des ventz. La secõde maniere si est que len cye tronc et applanie cõme dessus est dit en la partie qui est plus moiste et ou il ya plus boys entre lescorce ⁊ la moelle/ et lye len bien fort le trõc par dessoubz la trẽche deux ou trois doidz ⁊ puis len fend le tronc dung coustel deux doidz ou moins ⁊ trenche len getton dune part et dautre sans blecer la moelle/ ⁊ ouure len le tronc a vng coing ⁊ y boute len le getton doulcemẽt si que lescorce du tronc ⁊ du getton soyent ensemble/ et se il ya mousse len loste et apres on sache hors le coing si q̃ le boys du trõc et celuy du getton se ioignẽt ensẽble/ ⁊ puis len met de lescorce du boys ou daucun drap linge sur les trenches ⁊ de la terre glaise ou de la croye ⁊ soit lye tresfort/ bien se peult faire de cire: mais iay esprouue plus de mil fois que la seule croye espesse destrempee suffisoit/ car il est faict pour garder la tendreur contre le chault ⁊ contre la pluye ⁊ le vent: et affin que la vapeur qui monte de la racine en hault pour nourrir son nouuel filz ne ysse dehors et q̃l perde sa nourriture. Et doit on scauoir q̃ ceste maniere cõtient plusieurs diuersitez pour cause de la grosseur ou mendreur de la souche et aussi du greffe ⁊ du coing: car se la souche est trop grosse elle peult estre trenchee en deux manieres pource que len peult bien fendre le trõc dune partie de lescorce iusques a la moelle et non plus/ et y mettre vng greffe: ou len peult fendre le trõc tout oultre ⁊ asseoir deux greffes aux deux boutz de la fente ou vng qui veult et faire cõme dessus est dit. Se souche est vng petit plus grosse q̃ le greffe on la fend par le meillieu et y met len vng greffe seulement. Et doit len former le coing en telle maniere que en la taille de chascune part la tierce partie demeure auec lescorce conuenant. Mais en la partie qui sera fichee en la souche il ne doit riens demourer de lescorce/ et doit estre bien tenue par deuers la moelle du tronc. Et se len y doit mettre deux greffes len doit faire le coing large aux deux costez par deuers lescorce et tenue ou meillieu par deuers la moelle: mais se la souche et le greffe sont dune grosseur len doit faire que lescorce du greffe soit des deux pars et le coing a la forme/ et doit len garder les playes cõme dessus est dit. ¶ Ceste forme peult bien estre faicte empres terre et en hault ⁊ en chascune ptie de larbre es brãches/ ⁊ se peult faire en feurier/ en mars et en auril: ⁊ est bon de cueillir le getton auant q̃ il bouriõne et que on le mette en ter

re par aucun temps en lieu froit & umbrage sãs mouiller le bout dẽhault. Len peult faire aussi telles entes ou moys de ianuier par aucune eschauffoison de feu attẽpee par le moyen de laquelle lhumeur se peult conglutiner et dõner nourriture. Jay fait au cõmencement de aoust entes de pommiers des greffes qui estoient nez ceste annee mesmes & meurs/ et vindrẽt a prouffit. Mais len doit faire en ce temps telle ente pres de terre ou dessoubz terre affin quelle soit gardee & deffẽdue de lardeur du chault par lassemblee de la terre/ & y peult prouffiter que elle soit arrousee aucunesfois par terre ou que len y mette aucunes choses q̃ facent umbre/ ou que len y pende aucun vaissel qui degoute eaue. Sicõme dit Varron len peult bien ainsi enter en este quant le soleil est au plus hault/ & par especial en figuiers/ cõme il dit en son traicte quil fist de enter les figuiers. Len peult faire entes en telle maniere en terre et ung petit sur terre et entour terre ou les rainceaulx qui sont entez croissent/ pource que le boys et lescorce croissent par le benefice du soleil: mais se la plante est moyẽnement grande il vault mieulx la tailler ou elle est plus moiste et lescorce plus clere q̃ empres terre pour le peril des bestes/ et pource que son fruict en seroit retarde plusieurs annees. Et toutesfoyes de tant que lente sera entee plus bas le fruict en sera plus franc & meilleur: mais se larbre est grant et q̃l y ait plusieurs branches il nest riens meilleur q̃ de trencher dicelles branches des plus reluysans et vertes et la enter telz greffes cõme len veult. Et se larbre estoit si vieil que les escorces feussent toutes ridees et dures et sans humeur/ len doit laisser tel arbre iusques a lan ensuyuãt sans le trẽcher & sans enter/ et lors on y entera les gettons qui seront nez en celle annee qui seront a ce plus cõuenables et soyent mis en la branche de larbre qui sera a ce plus propice et que les autres branches dentour soyent toutes retrenchees. La maniere de enter que Palladius appella emplastre ou maniere dẽplastre est telle. Len prent ung getton nouuel de belle branche nouuelle et reluysant et bien portant/ et prent on le getton de la meilleure apparence que faire se peult/ et soit signe tout entour deux doidz quarrez affin quil soit assis au meillieu/ et leuera len lescorce si subtillement dung agu couteau que le getton ne soit point blece/ et ainsi de larbre ou on le veult enter: et aussi quãt len labourera le getton len applicq̃ra lemplastre auec le getton mis et assis en lieu net et plantureux/ et sera serre icelluy emplastre conuenablement entour le getton/ et sera lye de fors lyens/ et sera contrainct de soy ioindre sans blecer le germe si que le greffe qui sera assis et mis enclorra le lieu du premier getton/ et lors on lenduira et sera couuert de boe ou de terre/ et laissera len le getton franc/ et seroit bon de y mettre une piece de aucune chose/ et de la cire sur la ioincture et sur les creuaces des escorces/ pour les deffendre des choses qui leur peuent nuyre/ et pour retenir la nourriture de lente: et apres len trenchera les branches de dessus et les rainceaulx affin que la mere qui vouldra nourrir ses propres enfans ne delaisse celluy quon luy aura baille pour son bien/ et q̃lle ne luy oste sa nourriture pour enuoyer aux autres/ et quãt vingt iours serõt passez & len deslicra les lyẽs len trouuera le bourion destrange germe par grant merueille estre translate en membre destrange arbre. ¶ Ceste maniere [illegible] enter peult estre faicte ou moys de iuing combien q̃ selon aucuns len le puisse bien faire ung peu auant ou peu apres: mais q̃ len treuue greffe cõuenable: mais la maniere que len appelle cõmunement au morcel qui est en plusieurs choses sem-

blable a ceste derniere maniere est faicte en la maniere qui sensuyt. Len prẽt vng petit morcel ou vne petite piece du gros dũg paulce long auec le getton estant ou meilieu dicelle piece et nouuellemẽt trenche et le met on tantost en vne autre brãche nouuelle et fresche et de telle grosseur: car len fend lescorce en trois ou en quatre parties et le ioinct len estroictement au boys de la souche/si q̃ le morcel entre dedans lescorce de lautre/et que lescorce du morcel ne soit point ostee/et se le getton mis sur le lieu de lautre getton oste y est mis [illegible] non si viendra il a bien sans autre lieure ⁊ sans autre ayde. Et doit len retrẽcher tous les autres gettons affin quilz nempeschent la nourriture dicelle ente. Toutesuoyes il seroit bõ se lescorce pendãt iusques a la grosseur [illegible] la moytie dung poulce estoit trenchee ou[illegible] elle feust tellement entamee que a lescorce demourãt de la souche le morcel adiouste soit fait egal subtillement et pareil ⁊ y soit vne piece dessus pour le lier/⁊ puis que on y mist de la croye espessement destrempee sur les ioinctures ⁊ creuaces et la lier tresbien sur le morcel: mais que [illegible] getton soit franc seulement: ⁊ apres affin que la croye ne chee que len lye par dessus vng drapelet long et fort. Ceste maniere de enter peult estre faicte ou moys de mars quãt lescorce se peult bien desseurer/⁊ aussi en auril ⁊ en may se len peult garder les brãches auant quelles bourionnent les grosses branches bouriõnent en lieu froit ⁊ vmbrage quant elles sont en partie boutees ou plongees en terre. Et est esprouue que enuiron le moys de iuing vers la fin ⁊ au cõmencement de iuillet que vng petit morcel dune branche auec le getton du dernier getton dehault prins ⁊ mis ou dernier sommet en la haulte branche de telle grosseur sans ayde [illegible] lyeure ne de autre chose venoit et croissoit tresbien feust acomple a bourion ou sans

bourion. Et ceste maniere de enter que len appelle entes au morcel/⁊ lautre qui est nõmee a lemplastre valent grandement aux arbres qui ont ius et gresse en lescorce/cõme sont figuiers/oliuiers/chastaigniers/periers ⁊ les semblables. Et peult len sans trencher la branche du morcel q̃ len veult leuer y mettre et asseoir vng autre morcel dung arbre frãc trenche dune part de telle grandeur et le lyer cõme dessus est dit. Et quãt on apperceuera que il sera reprins len tranchera la souche sur le morcel pource q̃ le sommet de la branche que on a laissee se trait plus fort lhumeur pour nourrir ⁊ affermer le morcel quelle ne feroit se elle estoit trẽchee. Et par ceste maniere len peult en vng arbre et en vne verge mettre plusieurs morceaulx dune espece ou de diuerses especes. Mais la maniere de enter qui est a la hamede ou en vne perche de saulx est faicte en la maniere q̃ sensuyt. Len prẽt vne perche ou vng baston de tel boys comme len veult ⁊ le perce len bien delicment si que entre lung pertuys ⁊ lautre il y ait espace de demy pied/⁊ puis prent on des gettons vng pou rez sur lescorce et [illegible] boute len dedans ces pertuys et les laisse len gesir bien ioinctz dedans les fosses ordõnees et les branches esleuees par telle maniere que le sõmet [illegible] la perche de saulx demeure ⁊ appere aucunemẽt sur terre. Et apres vng an la matiere du tout esleuee ⁊ detrenchee entre [illegible] branches prendre chascune plante qui sera belle et paree de plusieurs racines et les mettre en place deue et en fosse conuenable. Et est bon de bien estouper les troux et les ioinctures de croye destrempee bien espesse ou de cire ou dautre terre. Et ma este afferme par homme quil auoit esprouue ceste incision en vng pel de saulx verd/⁊ quil lauoit perce iusques a la moelle seulement/et que il auoit fiche es troux greffes ou gettons de la grosseur

deceulx troux/⁊ quil auoit oste lescorce diceulx de ce qui en entroit es troux affin q̃ lescorce des gettons se couplast a lescorce du pel et auoit apres tresbien estouppe les creueures de cire ⁊ puis auoit mis le pel en terre quatre doibz en parfond tout gisant en lieu moiste en telle maniere que il ne apparoissoit riens du pel fors que les gettons ainsi entez apparoissoiẽt vng peu par dessus terre/⁊ affermoit que tous estoiẽt tresbien reprins. Et lan passe q̃l auoit trenche le pel entre chascun getton et les auoit replantez chascun par soy auecq̃s sa portion dudit pel et que tout estoit venu a bien et a prouffit. Columella dit vne autre maniere de enter/⁊ est que len perce vng arbre iusques a la moelle dune ville ou dune tariere/et q̃ len mette bien et doulcement dedans le trou vng getton de vigne ou vng rainceau dautre arbre selon la mesure du pertuys et que le getton soit bon et gras et moiste ⁊ que len ny laisse que vng ou deux bourions par dehors/⁊ q̃ ce fait le pertuys soit estoupe tout entour de cire ou de argille et tresbien couuert de mousse ⁊ lye seurement. Par ceste maniere len peult enter vignes dedans ourmes et ailleurs si cõme il dit/et peuent estre faictes ces deux manieres de enter en mars ⁊ au commencement dauril ⁊ en la fin de feurier quãt le nouuel et vert ius ⁊ la seue et humeur se dissoult ⁊ se esmeult en lescorce par [illegible] chaleur de lair. Varron si escript vne autre maniere de faire qui aduint en son temps: cest assauoir q̃ en prochains arbres se len perce lung au trauers en allant cõtremont et q̃ len boute dedans le trou vng getton du prochain arbre ⁊ que lescorce dudit getton soit ostee en [illegible] partie de dessoubz de ce qui sera dedans le trou affin que lhumeur et seue de larbre perce se puisse mesler et ioindre auec celle dudit getton: ⁊ ce fait que le trou soit estoupe de cire ou argille ou de mousse ⁊ puis si bien lye quil ny puisse riẽs entrer pour lempescher. Et au bout de lan q̃ le getton sera conioinct ⁊ comprins auec la substance de larbre perce q̃ ledit getton soit trenche par deuers le lieu dont il part ⁊ le surplus croistra en la vertu de larbre ou il sera ⁊ portera son fruict acoustume/lequel par le moyen de ce que dit est sera bien amende. Et par ces choses appert que combien q̃ enter de semblable en semblable soit le meilleur ⁊ toutesfoyes enter en dissemblable est bon et prouffite souuent et en fait on moult de merueilles si comme le peuent veoir ⁊ congnoistre ceulx qui le veulent esprouuer.

℄ Des dispositions esquelles peuẽt estre transmuees les plantes.

℄ Chapitre .xxiiii.

Par les choses dessusdictes il appert que les plantes sauuages sont espineuses et rongneuses en lescorce et dures en leur substance et habondent en fueilles et ont plusieurs fruictz menuz en quantite et secs et vers et en est le ius petit ⁊ leur viennent toutes ces choses pour cause de leur nourriture. Et pource la plante est muee en toutes ces dispositions par la nourriture du chãp et p̲ lordõnance des laboureurs ⁊ acquiert les cõtraires dispositions. Car lespinosite est pour cause de ce que lhumeur est espesse et petite q̃ vient de la moelle a lescorce ainsi dure: mais labondance de lhumeur si adoulcist et affranchist et la fait passer par les conduitz de larbre par euaporations ⁊ ny vient espine quelconque et deuiennent par ce les fueilles et fruictz grans qui par auant estoient petis: car lhumeur subtille ⁊ deliee est plus legierement attraicte par la chaleur ⁊ se euapore plus aise/et si se diuise mieulx q̃ ne peult faire [illegible] grosse et seiche/et la grant humeur faict plus grans fueilles et plus doulx fruictz/mais ilz sont

plus pleins de vers et si cheẽt plus tost que les sauuages qui sont plus secz et aussi les neux des entes tiẽnent la plante moiste et en sont faictes frãches/mais les plantes q̃ sont de grains et de cholz sont affranchies par leur seul nourrissement et labourage/ pource que leurs substãces en sont faictes plus moles ⁊ greigneurs/⁊ est leur saueur par ce moins ague pour le nourrissement.

Des lieux conuenables a la generation des plantes.

Chapitre.xvi.

Les plãtes ont besoing de deux choses en leur generation/dõt lune est la matiere dequoy elle est faicte/et lautre est le lieu de la generation ⁊ cõme le pere: car la saliue du lieu empesche moult la doulce humeur radicale des plantes pource q̃lle est seiche. Et appert par ce que les terres salees ou q̃ sont mesliees auec che saliue sont faictes brehaignes. Aussi les lieux qui sont cõtinuellement couuers de neiges cõme ilz sont en plusieurs mõtaignes ne vallent riẽs pour plantes pource que la froidure de neige ne peut point dattrẽpance/ aincois est mortelle: mais se vng lieu q̃ est de soy attrempe est en yuer couuert de neige il en est plus plantureux pour trois causes. Lune si est pource que la neige q̃ couure la terre faict la force ⁊ vertu dicelle retourner dedãs terre/si en est apres pource plus fort et plus vertueuse. Lautre cause si est pource q̃ la chaleur si reboute dedãs terre ⁊ ne se espand pas par lair/et par ce moyen en dõne plus cõuenable nourriture aux plantes. Et la tierce cause si est pource que la neige q̃ enuirõne le lieu par sa froidure cõtrainct [illegible] vigueur et le commencement des plantes fructifians que elles ne se euaporent auãt la meurete ⁊ [illegible] venue du soleil/et garde la plaine de la terre que les vapeurs nẽtrent dedãs terre desquelles sont engendrees les mauuaises plantes ⁊ q̃ corrompent larbre quant elles se boutent en la racine. Mais en lieux chaulx pour la conuenience de la matiere les bõnes plantes et cõuenables si croissent tresbien/ pource q̃ en telz lieux il ya eaue subtille ⁊ bien digeree qui est attraicte du parfond [illegible] la terre/⁊ pource q̃lle est bien digeree se mesle tresbien auec la chaleur qui est attrempee ⁊ non pas ardãt [illegible] pource la chaleur habonde en telz lieux pour deux causes. Lune si est celle qui retient lhumeur/et lautre si est la chaleur du soleil q̃ y est enforcee par la reuerberation de leaue dicelluy lieu/et la chaleur du lieu si est ainsi comme instrumentale: mais la chaleur du soleil est viuifiant ⁊ formant la plante ⁊ continuellemẽt nourrissant et administrant humeur: car en telz lieux lair est mesle en lhumeur et ayde a ce que lhumeur en spirãt soit attraicte en hault pour figurer ⁊ pour accroistre la plante/pource que les montaignes sont creuses et cauees par dedans et pleines de vapeurs elles attrayent lhumeur de leurs cõcauitez/⁊ leur ayde grandement la grant clarte ⁊ reuerberation quelles ont du soleil et du ciel et des estoilles/ et par especial ou declin desdictes montaignes/pource que la reuerberation se double des deux pars /et aussi pource que lhumeur sauãce et est plus tost cuyte et digeree/et p especial ou coste vers le soleil: cest a dire vers la partie du midy/ et pour ceste cause viennent bonnes plantes et bien cuytes et digerees es montaignes ou il ya neiges: car lhumeur traicte au sommet de la montaigne descend continuellement pour la figure/⁊ pource lhumeur qui demeure en hault est tresbien cuite pource quelle est mieulx surmõtee de la chaleur quant il ny a point de superfluite et q̃lle nest pas du tout seichee pource q̃lle est continuellement traicte de la cõcauite

de dedans la montaigne et est nourrie de pluyes et de rousees. Et cest la cause pourquoy croissent es mōtaignes grans vins & bons & odorans et plantes aromatiques & sont plus seiches Mais aux piedz des mōtaignes elles sont plus moistes et les vins aussi & sont plus digerez et plus gros & les plantes aussi plus grosses et plus espesses pour lhumeur continuellemēt descendant aux piedz desdictes mōtaignes. Toutesuoyes aucuns lieux sont brehainges a tout temps & en terre pleine et es mōtaignes/& les appelle len hermitages/et sont lieux de pur sablon & secz et salez: & entre les sablōs sont les terres qui tout tēps sont pouldreuses et ne se conplent ne ioignēt iamais ensemble. Et la plante ne peult auoir vertu fors que de vapeur qui est espandue continuellemēt enuiron et par diuerses parties de la terre par [illegible] vertu du soleil/et pource en telz lieux ou il ny a quelconque entretenāce ne fermete ne peult auoir bōne nourriture: mais bōne boe qui est artificielle et noble terre [illegible] franche fait porter en brief temps/pource quelle est extraicte de grosse terre & vnctueuse et grasse et fait bonne plante et cōuenable. La plante qui est sur pierre si croist a peine pour la dure seichesse de la pierre/& se elle y croist si ny peult elle durer longuemēt: car plante demāde terre/humeur & air: et fault auoir consideration aux lieux pour les plantes: car se el[illegible] sont en lieux qui ayent le regard du soleil de orient ou de midy elles naissent plus tost & en croissent mieulx/pource q̃ la chaleur du soleil y vient plus tost et y demeure plus longuement et en meult trop mieulx son humeur et digere. Et quant ilz auront leur regard a occident ou septentrion les plantes en tarderōt plus pour le soleil qui sen depart plus tost. Et peult aduenir ce q̃ dit est pour deux causes/dont lune est par soy pour ledit regard a occidēt/et lautre si est par accident pour aucune cause q̃ peult empescher le ray du soleil et faire vmbre q̃ feront la grosse humeur qui ne se pourroit digerer du soleil pour lempeschemēt. Par telle maniere aussi seicheresse retenue en aucun lieu empescheroit la plāte pour deffault dhumeur/pource que la chaleur ardroit tout/et pource quelle nauroit a quoy soy occuper elle seicheroit la plante.

¶ De la congnoissance des terres et se elles sōt brehaignes ou plātureuses.

¶ Chapitre.xxvi.

La terre est lung des elemens assise ou meillieu de tous & ou elle demeure naturellement a repos/et quant aucune chose sen depart ou en est leuee ou desseuree elle y retourne naturellemēt. La terre est de sa droicte nature froide & seiche: mais elle est aucunesfois bien muee p aucuns accidēs de choses suruenās. La terre si preste ayde aux choses generales pour les retenir/affermer et dōner formes et figures. Selon ce q̃ dit Paladius len doit querir es terres fructification & planturcusete & quil ny ait trop de grosse moelle ne blanche/& que les mottes ne soyent trop nues/& quelle ne soit trop seiche de sablon sans autre bōne terre & aussi que ce ne soit pure croye ne pur grauier/ne pure glaise/ne pures pierres/& q̃lle ne soit amere/ne salee/ne haylleuse/ne tout sablon/ne vallee trop obscure: mais doit estre bōne et grasse terre et sur la noire et souffisant pour soy couurir de son her[illegible]iolye et de diuerses couleurs/et q̃lle soit grasse/et quelle ne se pouldroye pas au soleil/& que ce quelle portera mōte tout droit et ne se retourne pas/et que ce quelle aura porte ne soit pas chetif ne sec de humeur: mais pource q̃l conuient autre terre pour semer froment q̃ pour semer autres terres māgeables/il cōuient pour icelles herbes

terre qui soit grasse de soy pour bien fructi-
fier comme pour choulx/ porees/ bourra-
ches/ et autres telles herbes dont len vse des
fueilles seullement pour viande a manger
et autre chose ny fault querir: car la gresse
et la doulceur font congnoistre la bonte de
la terre/ ⁊ se len gecte vng peu deaue doul-
ce sur vne motte de terre ⁊ elle se pouldroye
elle nest pas bonne/ et se elle devient glueuse
et se entretient cest signe quelle est grasse.
Et se len faict vne fosse dedans et se elle se
remplist tout a par soy elle est maisgre ⁊ se
la terre se tient en sa haultesse sans descen-
dre cest signe que la terre est grasse. Et con
gnoist on la doulceur dune terre quant len
prent vne motte dicelle en la partie du chãp
qui est moins plaisant et quelle soit mouil
lee deaue doulce en vng vaissel de terre la
saveur si monstre se elle est doulce. Quant
est des vignes len congnoist la terre qui y
est bõne se len mect aucune verge daucun.
arbre delye et mol ⁊ elle bourionne/ ⁊ porte
verge clere/ longue/ droicte et planteureuse
et non pas mesgre ne torte et le peult on es-
prouver en perier sauvage/ en pommiers/
en aiglentiers ⁊ en buissons ⁊ telles choses
qui ne sont pas brehaignes ne de maisgre
nature. Et parlerons plus largement de
ceste matiere quãt nous parlerons des vi-
gnes: mais len peult communement veoir
quil est des terres de plusieurs manieres.
Lune est maisgre ⁊ lautre grasse ⁊ sont au
cunes cleres et delyees et en est de espesse et
de grosse/ de seiche ⁊ de moiste sans pierres
et pleine de pierres / lune pleine et lautre
montueuse/ lune bonne/ lautre mauvaise/
et lune bõne pour vne chose/ et lautre bon-
ne pour vne autre: mais de toutes la terre
grasse et ou il y a bon air ⁊ delye et sec si est
la meilleur et celle qui demande plus grãt
labour ⁊ porte meilleur fruict et apres telle
terre celle qui est espesse et grasse et de fort
labourage si est moult prouffitable: mais
celle qui est seiche ⁊ espesse/ et mesgre ⁊ froi
de est la pire et ne vault telle terre fors que
a perdre sa peine et son argent. Toutes-
voyes pource que les chãps sont ordonnez
a divers prouffitz Varron si dit que Ca-
thon si devisa les champs en neuf manie-
res. Car il dit que le meilleur champ si est
celluy ou les vignes donnent bon vin et en
grant habondance. Le second ou il y a vng
iardin arrouse. Le tiers ou croissent les her
bes pour manger. Le quart ou sont les oli-
viers. Le quint ou il y a prez. Le sixiesme ou
il y a champ a froment. Le septiesme ou il
ya boys/ forestz et grãs arbres. Le. viii^e. ou
sont les hayes et petites plantes. Et le. ix^e.
ou sont buissons/ rosiers et eglentiers. Et
dient aucuns que ce sont les meilleurs ou
sont les prez quant ilz sont bons pource quilz
sont de grant prouffit et de petite despense:
Mais moult souvent les vignes coustent
plus quelles ne rapportent.

¶ Du siege convenable au champ
pour habondance ⁊ bien fructifier.

¶ Chapitre. xxvii.

La sentence de Paladius dit que
le siege des terres ne doit pas
estre tout plain comme vng es
tang ne trop en descendãt que
la gresse ne sen escoule et lhumeur aussi ne
en coulant contre val quil ne tumbe cõme
en abisme ne tout droit quil ne sente trop les
chaleurs du soleil et les tempestes. Mais
en toutes choses le moyen est tousiours
meilleur. Et affin que on ait champ bien
attrempe len doit querir vallee onnye ⁊ ap
planice ou la pluye se puisse arrester ou vne
doulce costiere qui se encline des costez et
quelle soit en bon air et gras/ et quelle soit
deffendue daucune mõtaigne dentour ou
daucun hault boys pour les fors ventz et
tempestes. Apres se le champ que len veult
choisir est en froides cõtrees len doit prẽdre

se qui a regard a orient et a midy sans ce quil y ait montaigne ou autre obstacle entre ledit champ et orient ou midy. Varron si dit q̄ len doit considerer ou fons du chāp quatre choses pourquoy il doyue estre plꝰ prouffitable. La premiere si est que cōbien que la terre soit bonne et prouffitable / len doit avoir regard sil ya mauvais voisins larrons ou pillars qui y puissent faire preiudice. Secondement se il ya en celle contree aucunes gens qui vendent a grant marche ce qui se peult vendre ou fons et que le fruict en valle mieulx ou q̄ achetent ce qui se peult vendre au fons. Tiercemēt se le champ est loing du lieu ou le fruict se doit porter. Quartement se la voye est convenable poꝛ les voictures par eaue ou par charroy. Et si doit len regarder quil ny ait pres du champ prez ou vergers ou il y ait arbres portās fruict / pource que sil y avoit autour du champ forestz ou chesnes len ne pourroit semer ou chāp oliecte autrement dicte pavot : car ilz sont de contraires natures et tant que les arbres nen sont pas seulemēt empirez en porter fruict / aincoys les fuyent a si ne se peuent recliner en terre dedans le fons et si font autour de eulx le fons et la vigne estre brehaignes.

¶ Des garnisons et provisions pour vignes / iardins / et champs.

¶ Chapitre. xxviii.

Munitions sont faictes es vignes / es champs et es iardins en plusieurs et diverses manieres / pource q̄ les aucunes sont ceintes de fossez / les autres de hayes / les autres de pieulx / et les autres de buissons et despines. Les fossez font plusieurs grās aydes et deffenses que les gens ny entrent les bestes ne les eaues prochaines / et par especial quāt les bors des fossez sont hault eslevez. Ce vault moult aussi et tresgrandement a champs et vignes dont la terre est trop moiste et pleine deaue / lesquelles eaues quant elles y demeurent souvēt occient et destruisent les bledz et aydent aux mauvaises herbes. Et se doyvent faire ces fossez grans ou petis selon la quantite de leaue qui y est descendāt / et du nombre des gens qui y hantent / et des bestes q̄ y peuēt venir. Iceulx fossez peuent estre faitz en tēps deste suppose quil ny ait point deaue dedās la terre ou en fossez pres qui lempesche. Et doyvent estre faictz en telles terres ou moys daoust / ou moys de septembre et ou moys doctobre q̄ leaue est lors la plus retraicte es fossez et que le plain de la terre est plus sec. Et comment len doit faire de nouvel iceulx fossez chascun le scet. Il convient estendre une corde ou ung fil dune part et dautre / et puis signer le meillieu et fouyr et getter le sablon sur les bors dune part et dautre / et les autres yssues et les serrer fort ensemble pour mieulx tenir et les aonnir pour estre plus droictz. Les vieilz fossez sont rappareillez par la maniere qui sensuyt. Premierement se doit oster ce qui empesche a fossoyer / et puis fouyr a houes et a piques et oster les herbes et la terre dehors / et apres faire les rives ainsi comme dessus est dit et ne doit on pas faire en terre de croye trop droitz ne trop roides fossez / pource q̄ quant la gelee dyver seroit passee et la chaleur du printemps viendroit tout se dissouldroit et trebuscheroit le bort desditz fossez au fons : mais en terre ferme ou pierreuse on le peult bien faire. Len faict deffense de pieux et de hayes quant on les peult avoir et les garnist on despines : car len aguise les pieux et les boute len en terre demy pied ou plus et puis les lye len ensemble de espines ou de oziers ou autres lyēs / et tāt plus y aura de pieux tāt mieulx vauldra et peuent estre mis loing de lautre deux piedz ou trois et y atacher au travers

quatre perches fortifiees ausditz pieux et puis y mettre a lyer aucunes deffenses despines ou daultres choses: mais les deffenses qui sont faictes de plantes despines ou daultres choses sont faictes par telle maniere. Len doit fouyr en temps ou len veult faire la haye et faire fosse dung pied de parfond et dung pied de large ou len mettra plantes arrachees a une palme lune loing de lautre et la terre qui sera levee dudit fosse sera remise sur les racines et serree la encontre/ et puis se fera aux piedz des arbres une fosse et la terre qui sen ostera sera mise contre lesditz arbres et quant elle sera toute eslevee en hault len fera qui vouldra ung autre fosse et une autre autelle plantation/et ainsi plusieurs fois faire fossez et planter et faire ainsi comme dessus est dit ou premier livre ou chapitre des combes et des cours. Et devez scavoir que ou il convient de necessite faire closture/len doit planter seullement espines. Mais ou il nest pas si grant necessite et la ou len a peu de boys pour ardoir len peult bien planter pruniers/ periers/coigniers et telz arbres et semblables que len peult ployer au tiers an et en faire une forte et espesse haye et quant on les pert on les peult bien reparer et amender/ et quant ilz sont bien espes et entrelacez on les dispose et lye ensemble bien et fort et les taille len en octobre ou en novembre et non pas pres de terre: mais ung pied par dessus: car ou moys de mars ilz bourionnent pour ce mieulx et en font plus de gettons et aussi ou moys de fevrier. Et ainsi les lieux seront tous temps clos et deviendront chascun plus espes en gectant hault et bas et ou meillieu. De ceulx qui seront plantez en plus haulte haye on les pourra laisser croistre et venir sans trencher affin quilz puissent porter fruict ou pour edifier ou ardoir. Et peult on bien planter aval au plus bas espines/pruniers/rosiers sauvages ou autres telz arbres qui soyent poignans ou pleins daguillons. Et les arbres qui sont mis en la haye denhault deffendant lentree et cloyant le lieu par la multiplication des branches comme sont pruniers frances et autres et si peuent servir au feu en la troisiesme ou quatriesme annee et si apportent assez de fruict ou que autres plantes y soyent mises comme saulx ou vernes/saulx/peupliers/coigniers ou garnatiers en lieux chaulx et attrempez et par especial arbres qui de legier bourionnent. Et devons scavoir que se la terre est si froide et si seiche que arbres y viennent a peine ou que fort soit quilz y puissent croistre len y peult bien mettre plantes de coinges avec leurs racines pource quilz prouffitent bien en telles terres/et se cest tout ung champ le ouvrine y est le meilleur entre les autres arbres et le peult len souvent tailler. Et si peult bien soubstenir vignes pour avoir des raisins/et si faict belle verdure et plaisant umbre aux personnes et aux bestiaulx et si y prent on des perches et branches pour hayes et si est bon a chauffer et a plusieurs autres choses. Quant len porte plantes doulces de lieu en autre on les doit porter avec leurs racines bien couvertes et ordonnees que la chaleur/vent ou autre chose ne les puisse grever. Et qui autrement veult avoir arbres len peult cueillir les semences ou temps que les fruictz sont meurs et les seicher au soleil et les semer en bonne terre ou moys de decembre/ou en ianvier/ou en fevrier et les nourrit et en la seconde annee apres ou en la tierce len aura dicelles semences grant copie et habondance darbres. Paladius dit que len doit cueillir des buissons les semences bien meures et aussi de lespine que len appelle buissons chiennin et que celle semence soit mise trempet en eaue avec semences dherbes et de foing/et puis soyent semees ou on vouldra avec ladicte foynee et que len les laisse croistre/et oster

ce qui peult nuire a la croissance ou prin temps et la ou la haye sera len fera deux fossez loing lung de lautre lespace de trois piedz et de pied et demy de hault et par les costez len gettera la terre vers les gettons des semences tout doulcement et au troisiesme iour ilz se monstreront & pource quilz serõt tendres il leur couiendra ayder a les soubstenir/et entre eulx les espaces vuides se reioindront: mais ceste maniere occupe moult de terre et de temps a soy parfaire.

¶ De la prouision et deffense contre les eaues/fleuues et ruysseaulx.

¶ Chapitre. xxix.

Es fleuues et les eaues courans par leur force et violence gastent souuent les riues des champs et des lieux gaignables/ et y font fentes et creuuentes et aucunesfois par leur croissance des eaues voisines elles couurent toute la terre desditz champs gaignables se il ny a aucunes deffenses/et pour y obuier cõuient faire haultes et fortes deffenses de pieux et de cloyes/ de planches/de herbes/de pierres et de terre et les ioindre et lyer en hault en forme de croix & les entrelacer et fort lyer: car autrement les bledz et gaignages pourraient estre tous perdus/et pource y doit on faire fortes deffences & resistence pour cõtredire aux eaues/et se en aucunes parties les deffenses estoient foibles on les doit conforter et renforcer par bonne maniere. Et se les champs estoiẽt ia greuez en aucunes parties par les eaues len doit faire trẽchees en celle partie en telle maniere que les gens et les bestes soyent contrains de passer par la pour les defouller et affermer pour estre plus fermes et plus fors.

¶ Cy fine le second liure et ensuyt le troisiesme.

¶ Sensuyt le premier chapitre qui traicte de laire & place ou se doit mettre le fruict de lescorce.

Aire ne doit

pas estre loing de la ville affin que les fruictz y soyent plus legierement & plus aisemẽt apportez & que il y ait moins de doubte den estre defraulde du seigneur ou de ses procureurs en laire qui est souspeçonneuse. Laire doit estre pauee de pierre ou entaillee dune roche de montaigne ou se len nen a point de vieille len y doit getter de largille et destremper de eaue & deffouler a piedz de bestes. Et doit estre faite en vng lieu plain et hault & neet ou les bledz doyuent estre emmoncellez/et quant on les aura vannez et nectoyez des pailles on doit laisser le froment rafreschir et apres on le portera es greniers ou len le gardera a prouffit/et puis apres len y fera vng tect ou couuerture basse et pres du grain et que il y ait fenestres affin quil soit tenu sec/et doit estre le lieu hault et ou les ventz puissent courir de toutes pars et que il soit loing de iardins & de vergers & aussi de vignes pource que ainsi comme le fiens et la paille sont bons pour les racines des arbres aussi les choses q̃ habitent es fueilles si percent et corrompent les fromens les bledz.

¶ Des greniers. ¶ Chap. ii.

Le siege des greniers doit estre hault et loing de toute ordure de toute punaisie et destables et doit estre froit et sec et venteux. Et dit Paladius que quant les greniers serõt faitz len doit prendre vieille huylle et la mesler auec argille ou autre terre boeuse/et puis en enduire les parois

de par dedans ꝛ peult on mettre dedans ce que dit est/fueilles dolivieres sauuages ou oliues quant elles sont seiches en lieu de paille/et apres que lesditz greniers seront fermes et secs et bien rassis on y peult mettre les fromens: car ratz/souris et telles bestes hayent trop telles choses que dessus est dit. Aucuns y mettet fueilles de coriandre pource quelles prouffitent aux fromenst mais toutesfoyes il nest rien plus prouffitable aux fromens pour les bien garder que aucunesfois les transporter en aucun hault lieu bien aere ou ilz puissent estre refreschis par aucuns iours et puis qlz soyet remis en leurs greniers. Columela dit ql len ne doit point esuenter les fromens ꝛ qlz empireroient et quil les fault mieulx tresbien tenuer par tout/et doit estre le midy au contraire des greniers. Et doit on aussi regarder ou le pauemet ou len mect le froment quil ne soit pas moiste ne foible: car il doit estre sec/fort/plain et onny et entier pour les souris. Et doit len aussi regarder dilligemment q le lieu du grenier ne pcede en trop chault ne trop froit pource q tous les deux corropent le froment et luy ostent sa chaleur naturelle et sa vertu. Aucuns autres font puys et ionchent le fons et les costez de pailles et gardent bien que air ne humeur ny puisse toucher fors quat len en veult prendre et vser. Car ou lesperit ne peult attaidre il ny va point de corruption et le froment ainsi musse se garde bien par cinquate ans et le mil se peult garder plus de cent ans/ce dit Varron.

¶ De auoyne. ¶ Chap.iii.

Auoyne est de deux manieres lune est sauuage ꝛ lautre franche ꝛ commune. Lauoyne sauuage croist auecqs le froment quant le grain de froment par trop grant desordonnance de temps ou de la terre se conuertit en auoyne/et le congnoist on a lherbe pource quelle a les fueilles plus larges/plus vertes/et plus poilues que le froment ꝛ en est le grain noir et poilu ꝛ dentellement et chet auant q le froment soit meur. Et lauoyne franche est blanche ꝛ non pas poilue/et est semee au temps que len seme le froment et en autelle maniere. Mais il vauldroit mieulx la semer en feurier ou en mars. Elle vient bien en terre maigre et demade grat air ꝛ terre semblable. Maistre Albert si dit quelle demande champ sec ꝛ est meure vng peu auant q len cueille le froment et se cueille fors. La semence et le feurre sont bons pour nourrir cheuaulx mulletz/asnes et les semblables: mais les gens ne vsent de lherbe ne du grain fors en cas de necessite. Toutesfoyes elle a vertu de relascher et de amollir toutes duresses et enfleures et de nectoyer ordures/ce dit platon.

¶ Des chiches. ¶ Chap.iiii.

Chiches est vne semece bien generallemet congneue ꝛ a plusieurs differences: car lune est blanche ꝛ lautre est sanguine/et de ces deux lune est grosse et lautre menue. Apres lune est bien rouge ꝛ lautre est noire/et de toutes celle qui est sanguine et ridee est la meilleure soit la grosse ou la menue ꝛ toutes les autres ont lescorce clere et polie ꝛ no ridee. Ce fruict croist trop bien en air attrempe et moiste et requiert terre grasse ꝛ moiste ꝛ seuffre bien terre de croye et rend la terre mesgre ꝛ seiche. On la doit semer en lieux chaulx en moys de feurier et en lieux attrempez en mars/et en lieux froidz en auril. Elle croist trop bien es fossez des iardins. Et quant elle est meure on cueille doulcemet sans oster les fueilles

ne les herbes et est bon que au semer elle soit molle affin quelle naisse et lieue plus tost/et quant elles sont tard semees leaue grasse du fiens leur est bonne et les doit len sarcler et nectoyer ainsi cōme febues: mais les nues et le gros air leur sont moult greuables/et si perissent legierement par lair ou ciel quāt elles sont meures. On les doit cueillir quāt les grains sont meure et seces/ et que la lune soit bien auant ou decours. Selon ce que dit ysaac/la chiche blāche est chaulde ou premier degre et moiste ou meilieu/mais la chiche rouge est plus chaulde et mois moiste. La chiche est de grāt nourriture et amoistist le ventre: mais elle enfle et engēdre vētositez et pource elle croist en lhomme la semence de nature humaine et conforte grandement lusage de habiter a femme: car elle a en soy trois choses qui appartiennent a lusage de generation cest assauoir chaleur/nourriture et enfleure/et est bōne pour les estalions et cheuaulx qui vont a moult de iumens. ypocras dit que les chiches ont deux natures quelles perdent et sen vont en leaue quant on les cuyt. Lune est doulceur/et lautre saline. Par la doulceur elles donnent bonne nourriture et multiplient aux femmes leur laict et si laschent le ventre/et par la saline elles dissoluent et amollient les grosses humeurs et appetissent leaue de lorine et font venir aux femmes leur temps. Elles vallent a ceulx qui ont la iaunice et le foye eschauffe et aux ydropicques enflez/ et aussi a ceulx qui ont le corps plein de gratelle et de rongne quant ilz se lauēt de leaue ou elles sont cuytes pource que elles nectoyent le corps. Selon galien les chiches boutent hors les vers du ventre et si vallent a lopilation du foye/de la rate et de lamer/et aussi aydent a ceulx q̄ ont la pierre es reins pource que elles la brisent et en la vessie aussi. Mais elles greuent a ceulx qui ont playes ou escorcheures es reins ou en la vessie. La chiche noire est la plus diuretique et apparitiue et vault mieulx en ociture pource quelle est meilleure contre opilation de rate et de foye / et contre la pierre/et aussi contre les vers/et par especial quant elle est cuyte auec ache et que len en boit le ius et la puree: mais la chiche blanche vault mieulx pour acroistre le laict aux femmes et aux hommes la semence de generation. Auicenne dit que les chiches si esclarcissent la voix et font meilleur poulmon que quelcōque autre chose / et pource en faict on brouetz ou tourtelles de farine de chiches/et se doyuēt manger les chiches ou meillieu du disner et non au commencemēt ne a la fin. Elles prouffitent moult au faict de generation et si font leuer le mēbre grandement quāt on en boit la puree a ieun.

De la petite chiche. Chap. v.

La petite chiche demande air moiste et terre grasse et pleine de croye. Et toutesfuoyes on la peult bien semer en terre ferme comme la febue et puis arer et fossoyer ou tēps de ianuier et de feurier et au commencement de mars. La moytie du boissel si suffist par raison pour semer autant de terre comme deux beufz peuent labourer pour vne iournee / cest bonne viande pour les bestes: mais les hōmes nen vsent point sinon pour la famille en pain et auec autre grain et est bonne a ceulx qui trauaillent moult grandement.

Du chanure. Chap. vi.

Chanure est de la nature du lin et pource demande semblable terre et semblable air: mais il ne le conuient pas arer tant de

fois cõme le lin: ⁊ toutesfoyes qui veult a-uoir bon chãure a faire cordes il le doit se-mer en lieux tresgras ou il viengne tres-bien et face grosse estoupe po^r la grosseur de lescorce: ⁊ de tant quil sera seme en plus grasse terre de tant sera il plus ramu ⁊ brã-chu/et qui en veult faire toilles et draps q̃ il soit seme en moins grasse terre: car il en sera moins ramu ⁊ brãchu et en sera plus propre pour telles choses. Et lors aussi il sera bon pour faire rethz a pescher pource que il se deffend mieulx cõtre leaue que ne fait le lin. On doit semer le chẽneuiz en la fin de mars ⁊ au cõmencement dauril ⁊ le doit len sarcler et nectoyer aux mains ou au coutel. On le doit cueillir quant les se-mences sont meures et le masculin qui a plus de semẽce se doit lyer deux faucillees ensemble ⁊ puis le mettre en vng lieu con-uenable la semence de lung sur la semẽce de lautre/et que les racines soyent au con-traire de lautre part/ et se doit couurir la partie de la semẽce de herbe ou daucun es-train ⁊ mettre par dessus de la terre ou des pierres affin que la semẽce prengne acom-plissement de meurete: ⁊ quãt il aura ain-si este par six ou huyt iours/ on doit leuer les pierres ou terre/herbe ou estrain ⁊ puis mettre vng drap dessoubz la semence ⁊ les courre pour cheoir plus legieremẽt: mais [illegible] femelle qui na point de semẽce doit estre toute cueillie ensemble par dix iours auãt que le masle lors q̃lle cõmence a blanchir/ et puis doit estre mise toute en eaue pour romp̃ ⁊ la y laisser tant q̃ lestoupe se puisse desseurer du tuyau/et puis en est casse le boys ⁊ froisse quant il est subtil. Mais cel-luy qui est long et gros on le doit peler et traire hors du boys/⁊ se aucune chose y de-meure on le doit mettre tremper en eaue ⁊ le seicher et puis prendre le bon. Et deuez scauoir que de la semẽce toute dune natu-re naist vne maniere de chãure q̃ est plein de rainceaulx et a moult de semence et de grain/et aussi en naist vne autre maniere de chanure qui na ne rainceaulx ne semẽ-ce: et aussi encores vne autre maniere qui na quelconque rainceau et si a moult de semence/et est la semence de chanure tres-bonne pour petis oyseletz ⁊ la mangeuent tres voulentiers.

¶ Du froment. ¶ Chap. vii.

Froment est vne maniere de grain q̃ par dessus toutes cho-ses est la plus cõuenable pour corps humain pour cause de la semblance quil a auec nostre cõplexion. Il est plusieurs manieres de fromẽs dont celluy qui est nouuel dũg an ou de moins est le plus conuenable pour nourriture et pour semer/et celluy qui est plus vieil nest pas si bon pour nourrir ne pour semer/et aussi lung froment est moyẽnement long et blanc ou vermeillet et a lescorce subtille et delice/⁊ est la farine de dedans tresblan-che celluy est le meilleur. Et si y a autre fro-ment gros/rond ⁊ blanc/rouge ou claret: celluy nest pas si bon ⁊ la paste q̃ en est fai-cte nest pas si bien entretenant et ne croist point au cuire le pain q̃ en est fait/⁊ [illegible] paste q̃ est faicte du premier est bien entretenãt [illegible] croist le pain au cuyre: mais toutesfois il ne donne pas si grãt mesure au venir du chãp cõme le gros pource q̃ le gros emplist plus la mesure au cõmencement q̃l est ba-tu ⁊ vãne ⁊ auãt q̃l soit desseiche q̃ le menu. Et aussi le grain q̃ est venu de terre grasse est plus gros ⁊ mieulx retenant au pois ⁊ plus nourrissant q̃ celluy qui croist en ter-re maisgre: celluy q̃ croist en terre chaulde est plus chault: et celluy qui croist en terre froide est plus froit: et aussi celluy q̃ croist en terre seiche est plus sec ⁊ en terre moiste plus moiste. Il est vne maniere de fromẽt

qui est musse en lespi: et cõbien quil ait les espiz cours et quil soit plus dangereux au temps ⁊ plus tost empire de nule q̃ lautre sicõme aucuns dient: toutesuoyes il multi plie plusieurs espis en nõbre: mais le gros ⁊ par especial cellay qui a les espis rouges combien quil porte longs espis ⁊ grans et nobles/ toutesuoyes fait il peu despis en nõbre/ et lay ainsi congneu et apperceu. Tel froment croist ainsi cõme en toutes terres habitables/ combien quil croisse mieulx ⁊ plus noblement en cõtrees attrempees/ sicõme ou tiers ou quart ⁊ ou cinquiesme climatz: il demande terre grasse par mesure et de doulce saueur/ ⁊ luy est bõne la croye/ mais quelle ne soit pas trop pouldreuse ne de sablon/ il sesiouyst destre en plain chãp/ et hait champ dumbrage. Quãt il est seme en lieux trop moistes ⁊ pleins deaue il forligne ⁊ fault/ et aucunesfois se cõuertist en auoine ⁊ yuroye. Le froment de la costiere est plus fort en grain/ mais il respõd moĩs a la mesure. On le seme en lieux froidz et pleins de neiges en la fin daoust ⁊ par tout le moys de septẽbre/ et en lieux attrempez en fin de septembre et par tout le moys doctobre/ ⁊ en lieux chaulx en fin doctobre ⁊ par tout le moys de nouembre. Et en tous ces lieux se la terre est seiche ⁊ chetiue on la doit premier semer affin q̃ le froment ainsi seme puisse auoir ses racines auant yuer et quelles ayent aucune vigueur. Et puis apres on seme les terres grasses/ et q̃ les seme meures elles sapourient ⁊ font bastardie destranges herbes qui naysent au froment/ et suffist pour semer la terre que peuent arer deux beufz en vne tournee du ne corbis q̃ vault de ceste mesure vng. Et se ou temps de semer la terre estoit trop seiche/ neantmoins on la doit semer pource q̃ les grains espandus par la terre se gardẽt mieulx aux chãps que es greniers/ et doit len ouurir la terre ⁊ couurir les grains po³ les deffendre des oyseaulx ⁊ des bestes iusques a ce quilz soyent germez. Et se la terre est trop mole la gelee si la corrigera. Et se il ya eaue len peult bien deffendre daller au fons par la deriuer ailleurs/ et se la terre est attrempee le fromẽt sauldra hors de terre dedans huyt iours ou enuiron/ sicõme dit Varron. La maniere de labourer les chãps pour le froment est telle. On rera terre diligẽment selon doctrine baillee es generations/ ⁊ encores sera trenchee au socq/ et puis fauldra couurir la semence ⁊ rõpre les motes/ et apres nectoyer les fosses des motes petites/ en les ostant tant de fossez du long comme des trauersains plus longs tout aual/ a celle fin que la pluye et les eaues cheans puissent aller franchemẽt par tout champ/ et sans empeschement descendre aux fosses ordõnees car se le froment estoit en laict ⁊ quil commencast a germer et les eaues y demouroient/ elles estaindroient le germe ⁊ toute semence. Ou moys de ianuier apres la gelee ⁊ la mole superfluite de la terre/ et es moys de feurier ⁊ de mars quãt le froment sera de quatre fueilles on le doit sarcler es mains et au coutel/ ⁊ oster toutes les mauuaises herbes affin quil ait meilleur croissance et viengne mieulx a meurete: mais on ne doit toucher aux fromens ou moys de may/ pource quilz sont lors en fleur par huyt iours/ ⁊ par quarante iours apres ilz sont parcreuz iusques a la meurete. Palladius dit que len doit ainsi faire de lorge et des autres grains qui ont singuliere semence. Len doit cueillir le froment quant il est meur en lieux chaulx ⁊ secs ou moys de iuing/ ⁊ en lieux attrempez ou moys de iuing vers la fin et au commencement de iuillet/ et en lieux froidz en la fin de iuillet et au commencement daoust/ et est la maniere de cueillir les fromens assez cõmune Quant les fromens sont soyez on les peult

laisser sur le chãp du matin iusques a tierce/et par tout le iour se le temps est doulx et bien attrempe & puis les lyer: & pource q̃ les lyens & les espis viennent dung mesme bled on ne les doit pas trop laisser seicher quilz ne rompent/et quant ilz sont lyez on les doit porter en laire ou soubz toict a couuert par faisseaulx meurs/& tellement les disposer q̃ pluye ne eaue ne les puisse greuer/& apres les batre a fleaux ou les froisser a cheuaulx: et toutesfoyes les batre a fleaux deliure mieulx le grain de la paille mais les fouler a cheuaulx est plustost fait & si en sont les pailles mieulx disposees po^r les bestes manger et sen deliurent mieulx des estrãges semences. Et puis on les vanne et les met on es greniers pour les garder. Et se doit on souuent dõner garde que les tas des fromẽs ne seschauffent daucune mauuaise & estrange chaleur/et sil aduenoit on les doit mouuoir p̃ les greniers et esuenter. Ou qui mieulx vault les porter au soleil & a lair/et quant ilz seront rafreschis les remettre es greniers cõme par auant. Toutesfoyes cest chose generalle et experte que tous grains excepte le mil se gardent mieulx et plus longuement en la paille que quãt ilz sont batus et hors de la paille. Selon ce que dit ysaac le froment est chault & moiste attrempeement/& en est lescorce chaulde et seiche & nectoye et mundifie/mais aussi elle nourrist peu. Qui mect lescorce en eaue chaulde et la frotte bien & puis la mettre cuire et apres la couler/leaue en vault a boire a ceulx qui ont poulmon et le pis pleins de mauuaises humeurs: car elle les purge et nectoye: mais q̃ la met en laict elle nourrit mieulx et q̃ la cuyt en vin mesle auec eaue/et puis le mettre tout chault sur mãmelles endurcies pour laict qui y soit arreste/endurcy & espesse elles en sont amollies & gueries. ysidore si dit que la farine du froment meslee auec miel oste les taches et pustules de la face/et qui la cuyt auec sein ou suif mesle en vin elle amollie les mammelles endurcies de laict fige & espris/et aussi elle amollie et meure les apostumes & cloux/elle relasche les nerfz indignez et endurcis cõme spasmes et les relasche et adoucist. Le leuain qui en est faict mesle auec sel si meure et oeuure les apostumes. La nourriture de froment fraiz & nouuel vng petit cru enfle et engendre fleume/elle esmeult douleurs de costez et fait router: & quãt elle est rostie elle enfle moins et fait moins de ventositez/& quãt elle est cuyte en eaue elle enfle grandement et est de dure digestion et appesantit et engendre grosses humeurs et glueuses: mais quant elle est bien digeree elle donne grant nourriture & conforte les membres/& pource on la doit donner a ceulx qui trauaillent fort. Le grain de froment cuyt auec laict fait bon sang & prouffitable nourriture: mais q̃ en vseroit trop souuent il engendreroit opilation de foye & durte de rate/et feroit la pierre es reins et en la vessie/et par especial a ceulx qui ont les reins chaulx de nature ou par aucun accident. Nous vsons de paste de froment en plusieurs manieres. Celle qui nest pas leuee est visqueuse & enfle/et est dure a digerer/ si engendre enfleures/opilations et douleurs & nest bonne fors a laboureurs/& quant elle est leuee elle nourrist tresbien. Quant elle est frite ou cuyte es cendres elle ne vault riens/pource quelle est dure dehors et visqueuse dedans et demye cuyte. Le pain en sa forme quant il est cuyt si a lescorce dure et delice/et pource son escorce cest a dire sa crouste nourrist trespeu et est dure a digerer/elle boit lhumeur du corps seiche et estouppe le ventre. Il y a moult de moelle et de mye: mais elle est grosse et visqueuse/moiste et enflant/et engendre fleume glueux: Mais le petit pain est

percee du feu et attainct par tout ⁊ seiche le feu son humeur en la mie dont il nourrist moins ⁊ se depart du corps bien a tard ⁊ estoupe le ventre par especial quāt on le mā-geut froit dung iour ou deux apres ce quil est cuyt. Et le pain qui est de moyēne quantite en forme est aussi de moyēne puissance Le pain qui est cuyt a trop grant feu a ▪ crouste dure ⁊ arse et seiche/et en est la mie toute crue par dedās/pource que la violence du feu endurcist tellemēt la crouste que la mie ne le sent point. La crouste ne nourrist point aincois cuyt ⁊ ard la gorge et la poictrine/et engendre trop sec sang/⁊ si serre le ventre. Et la mie qui est crue ⁊ mole si engendre grosses humeurs glueuses et ordes. Et tel est il qui le trait du four auāt ql soit cuyt: mais le moyen est le meilleur et plus naturel/car il trespерce le pain tout p mesure/et le pain qui est cuyt au bout tout le dernier est le meilleur/pource ql est cuyt tout dune semblable maniere hors et ens: mais celluy qui est ou meillieu est cuyt dessus et dessoubz et cru ou meillieu/et qui en use souuent il enfle ⁊ fait les costez douloir et aussi fait le pain cuyt es cendres ⁊ par especial quant le boys est menu et que il ard legieremēt il fait estre tout pesant. Le pain fraiz ⁊ nouuel est plus moiste ⁊ plus nourrissant: ⁊ celluy q̄ est dung iour ou de deux est le meilleur/pource quil est attrēpe par dehors ⁊ par dedans. Le pain sec est legier et seiche les humeurs ⁊ lestomac/et engendre soif ⁊ serre le vētre. Le pain de froment ou il ya du sel quāt il est cuyt par ordōnance est de bonne digestion et engendre sang cler/et est le plus prouffitable aux personnes q̄ ne trauaillent point ⁊ qui se reposent en delices: mais il nest pas prouffitable a ceulx qui labourēt moult pour cause de sa legierete et preste digestion. Mais le pain ung peu leue et sans sel ⁊ qui nest pas bien cuyt engēdre vētositez ⁊ grosses humeurs mais il est bon aux laboureurs qui peuēt bien digerer. Et le pain qui est grādement et fort leue ⁊ ou il ya du sel ne nourrist pas bien: car la vertu du sel seiche lhumeur de luy/et le leuain appetisse la mixtion ⁊ latrempance.

¶ Des febues. ¶ Chap. viii.



Des febues les unes sont grosses et les autres petites et menues/⁊ les aucunes blanches et les autres noires. Les unes cuysent legieremēt et les autres ne peuent cuyre: mais les blanches sont les meilleures ⁊ cuysent le plus legierement. Les petites febues sont les plus sauoureuses ⁊ plus plantureuses q̄ les grosses/mais les grosses sont plus belles. Febues peuēt croistre en tous lieux habitables ⁊ en tout air. Elles demādent terre grasse ⁊ pleine de croye et la elles sont tenue escorce et deliee ⁊ cuysent legieremēt et croissent tresbien en terre moyēnement moiste/mais elles ne viennent pas bien en sablon/⁊ celles qui y croissent ne peuēt pas bien cuyre se la terre nestoit premier bien engressee de fiens dōt elles amenderoient. On les seme en estoubles ⁊ chaumes et en terre aree/mais elles valent mieulx en la terre aree. Quant les lieux sont chaulx et attrempez on les doit semer en la fin de nouembre et par tout le moys de decembre ⁊ elles sourdront incōtinent apres lyuer: ⁊ quant le temps est froit on les seme en ianuier et en feurier tantost apres q̄ la terre peult estre aree apres les fortes gelees ⁊ valent mieulx en terre moiste quen terre seiche. On les peult aussi semer ou moys de mars ⁊ par especial quāt la terre est moult grasse ⁊ quāt on les seme bien tard en terre moiste elles en germent plus tost. Et quāt on met les febues trēper deux ou trois iours en eaue de gras fiens

avant quelles soyent semees elles en sont
plus doulces a cuyre/et aussi telle mollifi-
cation y prouffite moult quât on les seme
en terre mesgre. Et quant on seme les feb-
ves il ne côvient ia casser les grosses mot-
tes: car ce nonobstant et qlles feussent mi-
ses bien parfond en terre si viendroiêt elles
hors: et les doit on planter ou semer a ung
doit loing lune de lautre/affin q les bran-
ches et les fueilles se puissent dilater. Cest
la semence dont la terre est moins greuee/
et par especial quât au cueillir on laisse la
racine en terre. Mais toutesvoyes la terre
nen est pas pource plus plantureuse se ce
nestoit q par accident le châp feust moult
moiste. Columella si dit que le châp est
approuue meilleur pour les fromens quât
il a este vuide lannee precedent quil doit
estre seme que celluy q apporte febues. Et
cest vray pour deux raisons. Lune pource
que les febues ont prins aucune partie de
la nourriture du froment. Et lautre ql na
peu estre si prouffitablement are en este cô
me sil eust este vuide. Selon Paladius les
febues doiuent estre nectoyees de ronces et
de toutes autres herbes si tost côme elles
apparent quatre doidz par dessus terre/et
apres doiuent estre sarclees quant les her-
bes nuysans croistront entour/et en valent
mieulx et fructifient plus/et qui les brise
elles viênent aussi bien côme entieres. Les
febues sont en fleur par quarante iours en
may et en iuing et si croissent avec ce/et ain-
si est il des pois et de tous grains qui ont
double semence pour potages. On doit
cueillir les febues ou moys de iuillet quât
lune est en decours/et avant soleil levât
ancoisque la lune sen aille/et puis quelles
soyent batues et escousses/et quant elles se-
ront refroidees on les mettra en grenier/et
par ainsi elles nauront point les mousches
ne les vers q les rongent/ce dit Paladius.
Varron escript que les febues et les autres
grains de potages se gardent moult bien
en vaisseaulx ou il ya eu huylle: mais qlz
soyent frotez de cendres par dedans. Sicô
me dit ysaac les febues que len mangeue
vertes sont froides et moistes ou premier
degre/et engendrent grosses humeurs et
crues et enflent et font ventositez et nuysent
grandement a lestomac. Et les seiches et
parfaictement meures sont froides et sei-
ches ou premier degre/et font mauuais
sang et enflent la chair/et la dilatent et font
ou corps humain que le levain faict en
paste/et font es haultes parties du vêtre
grandes et grosses enfleures/dont fu-
mositez qui montent au chef nuysent tres-
grandement au cerueil/et font songer les
songes et corrôpus: et pource q les febues
ont de leur nature telles proprietez on ne
leur peult pas oster: mais on les peult biê
appetisser sicôme il est prouue par experiê-
ce: car les personnes qui vsent chascû iour
de febues seuffrent indigestiôs et enfleures
pose q ilz feussent tres saines et nectz. Elles
nectoyent tresbien/et pource sont elles bon-
nes contre lentilles et pour nectoyer le cuyr
du visage a ceulx qui par coustume sen la-
uêt de la farine cuyte. On cuyt les febues
en plusieurs manieres. Les aucunes sont
cuites en eaue/et les autres rosties. Celles
qui sont cuytes en leaue sôt les meilleures
pource q leaue leur oste grât ptie de leurs
ventositez et de leur grosseur/par especial
quât la premiere partie en est gectee et qlles
sont parcuites en autre eaue/et les peult on
mettre cuyre en deux manieres/les vnes
avec leurs escorces/et les autres sans escor-
ces. Celles qui sont cuytes en leurs escor-
ces sont dures a digerer et de grosse enfleu-
re: car la stipticite de lescorce nempesche
quelles nyssent hors du ventre/et leur lon-
gue demeure ou ventre engendre enfleure
et ventositez. Et celles q sont cuytes sans
escorces si enflent moins et sont tost dige-

rees: et q̄ mesle du ius des febues auec choses eschauffans cōme pouure et huylle cest vne parfaicte medicine au faict de mariage. Qui mangeue febues auec mente/origan/cōmin et telles choses/leur enfleure et leurs vētositez en appetissent moult. Qui les rostit elles en enflent moins et en ont moins de ventositez: mais elles sont trop dures a digerer: toutesuoyes qui gecte de leaue dessus apres ce quelles sont rosties et quelles soyent mā gees auec mēte/origan et cōmin elles perdent leur durte. Qui dōne chascun iour a manger aux beufz bien largemēt febues cassees ilz en sont tantost gras/et en sont par ceste maniere engressez vieulx beufz et grans en quinze iours par les sages du mestier/et si en est leur chair renouuellee. Auicēne dit que leur rectification et adressemēt est [illegible] prolongation de leur infusion et trempeure et la bōte de leur cuiture et les manger auec q̄s pouure/sel et huylle et telles choses. Les meilleures sont les plus grosses et blanches et qui ne sont poīt percees de vers ne de mousches. Leur propriete si est q̄lles trenchēt les oeufz des gelines qui en sont nourries/ et q̄lles font songer songes destranges pensees et troublees/et q̄lles font venir gratelle et fresche mē gaison. Et lemplastre des escorces des febues mis sur la pennilliere de lenfant il [illegible] deffend le poil a venir/et aussi quāt on [illegible] met souuent sur aucun lieu rez [illegible] nouuel. Les febues nectoyent en la face vne maladie nōmee morphee/et par especial auec lescorce/et si en ostent le drap et les lentilles et dōnent bonne couleur. Emplastre faict de febues est bon cōtre les apostumes des mā melles et quāt le laict est endurcy dedans: et quant febues sont cuytes en eaue et vin aigre auec leurs escorces/et vault moult a vieil flux de vētre et a dissintere. Plinius dit que qui boit le brouet des febues cuites il vault moult au poulmon et le nectoye et guerit les apostumes des mammelles/et quant le laict est endurcy dedans: et q̄ met celle puree auec roses ce guerist la lueur/la perseur/la douleur et les lippees des yeulx. Qui masche les febues et les met sur les tēples elles deffendent que les humeurs reumatiques q̄ descendent aux yeulx ny viengnēt. Item la febue fendue parmy et puis assise sur vne veine trenchee lempesche a seigner et la restraint. Les febues arrestent le laict decourant des mā melles et lempeschēt a couler. Qui broye febues et les cuyt auec suif de mouton ou autre gresse elles valent a podagres et arteticques q̄ les met sur le lieu comme vng emplastre. Qui les cuyt en vin aigre et les met au commencement sur enfleures et boces de apostumes elles les resoluent et reboutent. Quant les febues sont en fleur elles conuoitent tresgrandemēt leaue/et quāt les fleurs en sont hors elles ne demā dent fors seicheresse. Et dit len que les febues ne peuent cuyre en eaue de mer ou en eaue salee/et que es isles de la mer occeane il naist febues qui de elles mesmes ne peuēt estre cuytes/et que en Egypte il naist febues espineuses qui sont longues de dix couldes lesquelles sont prendre les cocodrilles: car ilz sen fuyent affin que leurs yeulx ne soyent [illegible]lecez des espines dicelles febues.

¶ Du far q̄ ressemble a speaultre.

¶ Chapitre .ix.

Far est semblable a speaultre/mais il est plus gros en herbe et en grain. On le seme ou tēps q̄ se doit semer le froment et speaultre/et suffist vng corbillon pour vne iournee [illegible] beufz: cest bonne viande aux sains et aux malades. On le cueille et nectoye cōme le fromēt et est de cōplexion attrēpee et nourrist assez bien et cōforte et engendre bon nourrissement/et est plus restraignāt quil ne soit laxant.

Des faseolz. Chap. x.

Les faseolz sont assez cogneuz / les ungs sont blancs et les autres rouges. Ilz demandent telle terre comme le pannic / et entre le pannic et les chiches les peult on bien semer a prouffit. On les seme aussi es iardins avec les choulx et les oignons / et si viennent bien en moins delyee terre / et si les seme len en tel temps cõme les choulx et oignons / et de tant cõme la terre est plus grasse en doit on moins semer et les faire plus clers / et les doit on len souvẽt nectoyer des herbes / et cueille len les cosses ou escorces lune apres laultre quant len appercoit a leur blancheur quelles sont meures / et les mect on seicher au soleil sur draps ou langes. Les rouges sont chaulx et moistes ou meillieu du secõd degre / et les blãcs moins chaulx dung petit et plus moistes. Et le scet on a ce que leurs grains ne peuent seicher ainsi comme les autres / et se on les seiche si ne les peult on garder longuement. Ilz engendrẽt enfleures / ventositez et grosses humeurs et grant fumee qui remplist la teste / et faict songes treshorribles / mauvais et corrõpuz. Avicenne dit qlz engendrent grosse humeur / mais q̃ la saveur en oste leur mauvaistie nuisant / et aussi faict le vin aigre avec sel / poivre et origan.

De git autrement dicte neelle.
Chapitre. xi.

Git est une semence noire commun ung triangle dont lherbe naist es fromens / speaultres et seigles / et en cõmun langage on lappelle gueronne ou gatrenus / et faict fleurs rouges en maniere de clochettes / et est chaulde et seiche ou second degre. Elle a vertu de dissouldre et degaster contre les opilations de [illegible] rate et des reins et contre [illegible]s passion des boyaulx et la douleur de lestomac qui procede de ventosite qui en use en ses viandes de la pouldre. Et contre les vers du ventre len donne la pouldre avec miel / et puis on faict ung emplastre de la pouldre avec ius daluyne et le mect on entour le nombril.

De yvroye autrement dicte droe.
Chapitre. xii.

Droe et yvroye cest tout ung elle croist entre les fromens quant le tẽps est sec et corrompu / elle a vertu ague et venimeuse / elle faict opilations et si enyvre et trouble lentendement. Qui la cuyt en vin avec fiente dasne et semence de lin et en fait emplastre il vault a casser et dissouldre apostumes et escrouelles. Qui la cuyt avec lescorce de la racine et la mect sur vieilles playes et la pourries elles les nectoye et guerist. Elle art le froment pource quelle attraict a soy sa nourriture / ainsi cõme le pavot faict de laoyne et les choulx de la vigne : car ilz ardent et seichent toute / ce dit Albert.

De lentille. Chap. xiii.

La lentille est ung grain commun et desire lieu tenue et pouldreux. Et combien quelle viengne en lieu gras / toutesfoyes luy vault mieulx le sec : car elle est tost corrompue de lyquure et dhumeur. On la seme en [illegible] lune douziesme de feurier / et suffist ung boicel pour une iournee de beufz / sicõme dit Albert. Pource q̃ la lentille croist et vient tost qui veult fumer le champ ou on la doit semer / on le doit fumer de fiens sec avãt le semer et le laisser quatre ou cinq iours sur le champ et puis le mesler avec la terre et apres la semer. Paladius cõmande que on le face ainsi affin q̃ elle viengne

et croisse bien et tost. La lentille est froide
ou p̄mier degre et seiche ou tiers/son nour=
rissement est gros et est de dure digestion.
Elle faict sang melencolieux et q̄ la man=
geut auec les escorces elle remplist le cerucl
de grosse fumee et melencolicuse / et si est
cause de douleur ⁊ de faulx songes ⁊ paou=
reux. Elle faict ventositez ⁊ enfleures et cõ
stipations / et pource elle nuist a lestomac
par dessus tous les autres grains/et aussi
au poulmõ/a la dyafragme/ aux pellettes
du cerueil et aux autres nerfz des petites
peaulx/et par especial des yeulx : car elle
leur attaict ⁊ seiche leur humeur/elle grief
ue mesmes aux yeulx sains/⁊ par cõseq̄uet
encoires plus aux foibles ⁊ malades. Et cõ
clus quelle griefue a complexion seiche:
Mais elle vault bien aucunesfois a ceulx
qui sont de complexion moiste qui les cuyt
sans lescorce. Elles vallent aux ydropiq̄s:
mais quant lescorce y est elle nuisent gran
dement pour lenfleure ⁊ ventositez quelles
font. La grande et la nouuelle est la meil=
leure a cuire ⁊ a manger/⁊ aussi a medici=
ne que la petite vieille ⁊ dure ⁊ qui la mesle
auec cendre elle sen garde mieulx.

¶ De luppins. ¶ Chap. xiiii.

Les luppins sont semez pour
cause dengresser terres ou vi=
gnes ou po^r cueillir la semẽce.
Les luppins q̄ len seme pour en
gresser doyuẽt estre semez ou moys daoust
ou quant les grappes sont cueillies es vi=
gnes et les couurir len es terres a la char=
rue et es vignes a houes/et apres ou moys
dauril ou de may quant ilz seront venus et
creuz on les retournera en terre/⁊ ainsi cest
tresbonne gresse pour les terres ⁊ apres on
y seme du mil ⁊ du pānic ⁊ quant sera faict
on y semera du froment. Et vault mieulx
pour les vignes la gresse des luppins que
du fiens pource que il empire la saueur du
vin. On les seme bien apres moissons es
chaumes et estoubles ou fanaz es terres
bien arees par deux fois ou entour le com
mencement daoust. Et puis ou moys do=
ctobre on les taillera a houes ou a soc em
pres terre ⁊ la mettra len par fosses sur les=
quelles len semera le froment/et puis on le
couurera de terre a vng soc et lors le grain
sera tresbon. Et en lannee ensuyuant len y
pourra mettre du seigle ou du froment/et
en ce mesme temps len pourra entre le pan
nic faire ces choses en sa seconde sarcula=
tion/⁊ quant le pannic sera cueilly ces lup=
pins demourrõt pour engresser le champ
au froment selon la maniere dessusdicte.
Et en mect on deux corbillons ou plus en
vne iournee de beufz. Mais les luppins
qui sont semez seulement pour auoir la se=
mence si doyuent estre semez au moys do=
ctobre et en nouembre et suffist vng corbil=
lon pour vne iournee a beufz. On ne doit
point semer luppins en champ croyeux ne
lymonneux. Car luppins hayent croye et
ayment terre pouldreuse et seiche. On ne
doit point fourfouller les luppins pource
que ceulx qui sont fourfoullez seichent et es=
taignent: car ilz nont q̄ vne racine/et aussi
ilz ne le desirent mie: car ilz griefuent assez
les herbes sans ce que le laboureur y tra=
uaille. On les cueille au moys de iuing et
de iuillet et le peult on tantost porter hors
de laire: mais on le doit mettre en grenier
loing de lhumeur ⁊ ainsi on le pourra gar
der longuemẽt/⁊ par especial sil y auoit cõ
tinuellemẽt fumee dedās les greniers. Se
lon ysaac luppins sont chaulx ⁊ secs au se=
cond degre/les aucuns sont amers et sont
chaulx de le^r nature/⁊ valent en medicine
Et les autres sont doulx ⁊ sans saueur. La
farine de luppins auec miel vault contre
les vers du ventre. Et aussi vault a ce le
pain q̄ est fait de farine de luppins et miel

et alupne quant on le mect sur lestomac/et encore vault mieulx qui y adiouste vng petit daloes. ¶ Celle mesme farine meure et rompt les apostumes. Auicenne dit que les luppins amolliẽt les cheueulx & nectoyent la face & en ostent le drap & la morfee/& par especial quant on les cuyt en eaue de pluye iusques a ce que ilz se dissoluent. Aucuns dient que la farine de luppins brusle et art le poil velu & ne seuffre point que lautre reuiengne. Ysaac dit que q̃ laueroit les lieux ou il y ait punaises de leaue ou les luppins ayent este adoulcis q̃ elles mourroiẽt. Les luppins adoulcis sont de gros nourrissement et si sont durs a digerer/et pource ilz font grosses humeurs gluãs & visqueuses.

¶ Du lyn. ¶ Chap. xv.

Le lin desire air attrempe & terre dissoulte grasse et deliee. Et de tant cõme elle est plus grasse de tãt sont les estoupes plus grosses/et de tant comme la terre est plus mesgre/de tant en sont les estoupes plus menues/et en mesgre terre cõmunement il y croist peu de lin ou neant. Selon loppinion commune la terre est moult empiree et trauaillee de porter le lin & en amesgrist fort/et pource il la conuient fort fumer de bon fiens et la bien ayder qui veult continuer a la semer de celle semence. Pour semer lin la terre doit estre aree vne fois auant yuer affin q̃ les mottes soyent mises en pouldre auãt lyuer/et puis soit aree vne autre fois le plus tost que len pourra apres yuer/et puis soit espurgee et encores aree cinq ou six fois/et tant quelle semble estre toute pouldre et q̃ a la premiere fois quelle soit labouree bien parfond/et a la seconde moins/et a la tierce encores moins/& tousiours ainsi en diminuant la parfondeur iusques a [illegible] derniere fois/et puis demy auril iusques en la fin dicelluy il faict tresbon le semer en la plaine terre/et apres tourner la terre vne paulme par dessus la semence. Et en ceste semaille selon la coustume Dalexandre ou il croist tresbon lin/il suffit dung beuf pour mener vne charrue/et deux ioins ensemble deux charrues & lune charrue apres lautre ou quelle la tiengne par le long du bras ou vng petit plus & le traye a vne corde & q̃ chascune charrue ait son bouuier q̃ la maine et conduye. Et suffisent trois corbillons de semẽce ou peu plus pour la iournee dung beuf & prouffitera bien la semẽce se le champ est ainsi laboure & bien purge & nectoye apres ce quil sera seme. Et se le temps estoit trop sec il seroit bon de larrouser. Et le peult on semer des auant yuer en lieux chaulx esquelz le lin q̃ est leue nest point blece de froit & vient trop mieulx en terre moyẽnemẽt croyeuse que en pouldreuse/et si nest point de necessite q̃ la terre croyeuse soit grasse ne quelle soit aree plus de deux fois: mais q̃ la terre soit mise en pouldre/et quãt le lin aura este seme le meilleur est que la semence soit couuerte et traicte dune herse despines & la terre aplaniee/& encores vault mieulx que la herse soit tyree a vne corde par vng hõme que par beufz pour escheuer le grief de la terre et le peult chascun scauoir. Ceste semence peult estre nectoyee par deux fois: Car lentortillement et le podagre du lin dont il est enuelope si lestraint/et pource on le doit arracher & bien extirper auant quil senuelope entour le lin combien que le lin soit bien blece daller autour quant il est grãt/et pource celluy qui le nectoye se doit bien secourcer et tousiours nectoyer aux mains deuãt soy: mais quãt on le nectoye la premiere fois len peult bien aller parmy pource q̃l est encores ieune et petit et peult reuenir. On le cueille quant il est meur et que la couleur iaunist. Et le doit on met-

tre a couuert en grenier le iour que on le cueille affin quil ne soit mouille de pluye ne de rousee/et doit estre lye par faisselez et puis escoux a mailletz de boys pour auoir la semence et puis se doit porter le lin en leaue et tremper quatre ou cinq iours/et quãt leaue sera pourrie il y aura este suffisamment/et se elle nestoit corrompue quil y soit laisse iusques a sept iours ⁊ conuient que la chair de lherbe soit pourrie ⁊ que les corce dont est faicte lestoupe soit sans corruption. Qui veult on le peult trop bien meurer a la maniere de millan. Quant il est meur on le cueille sans les autres herbes qui y sont meslees ⁊ le mect on en petis faisseletz q̃ se lyent dherbe de ionce ou autre chose et le mect on seicher en vng chãp et le conuient garder de pluye et dautres eaues/et par especial quant il est sec ⁊ puis on le porte a couuert ⁊ le garde len iusques en aoust que la necessite de batre est acomplie. Et lors len oste la semence et porte len le demourant a leaue et le mect on dedans et le doit on souuẽt remuer et bien plonger dedans ⁊ mettre par dessus du merrien ou des pierres pour le mieulx faire tenir en leaue et q̃ il y demeure par demy iour sans plus/et quant il est ainsi bien baigne on le doit rapporter a lhostel et le mettre tout ensemble en vng moncel soubz couuerture empres le mur et le couurir de feurre ou de pailles et le y laisser par trois iours ou il se eschauffera et se meurira/et quant il sera refroidy et faict tendre et legier ou que les semences qui y sont demourees commencent a germer ou q̃ lespõte ostee de la chair par soy nest poĩt brisee la meurete sera lors acõplie. Et lors chascun faissel sera diuise en trois ou quatre grans poignees ⁊ soient lyees auec le lin et quelles soyent bien seichees et mises en garde et puis apres on le pourra appareiller en chascun temps de lan ainsi quil est par tout acoustume. Et pour scauoir quant il sera meur a point se on le treuue en leaue si mol quil nait point de roideur lors est il meur. Et aussi on le congnoist a ce que se len en prent vng peu soit mis hors de leaue ⁊ seiche/se la chair et lestoupe se departent legierement il est meur/et se il nestoit assez meur lestoupe en seroit plus forte et plus blanche: mais elle ne se departiroit pas si legierement de la chair ⁊ seroit plus dure a filler/et se il estoit plus meur que il ne deuroit lestoupe en seroit moins forte ⁊ se departiroit plus aiseement de la chair et seroit plus blanche et plus aisee a filler/et puis lors se deuroit leuer et batre de mailletz de boys pour en mettre hors la chair/et apres le mettre au chault soleil/⁊ quãt il sera eschauffe le mettre ensemble en draps chaulx ⁊ le couurir. Et quãt il aura ainsi este par aucunes heures le gramoillir et le froter: car en ceste maniere on le nectoye tresbien sans rõpre lestoupe et elle se romproit qui la gramolliroit ainsi tost quelle viendroit du soleil. Et se le lin estoit moiste il le fauldroit appareiller de draps chaulx pour estre bon a gramoillir/et puis a espees de boys se doit acomplir toute la mondification ⁊ apres on le pigne/serence ⁊ file. Selon Auicenne la vertu de la semence de lin est pareille a la semence fenegre/elle est chaulde ou premier degre ⁊ attrempee entre sec ⁊ moiste. Qui en prent auec sel ⁊ poiure de la semence elle esmeult fort a luxure.

De lorge. Chap. xvi.

ORge seuffre tout air et desire terre grasse po[ur] tresbien venir et aussi il vient bien en terre moyenne et est mieulx en lieu cler et ouuert que en lieu umbrage. On le seme en tel temps et en telle maniere comme froment. Il demeure sept iours soubz

terre si cõme dit Varron/et lors il vient de hors. Les grains des potages demeurent cinq iours soubz terre fors que la febue. Albert dit que on le peult semer au commencement de printẽps et peult estre faict chascun des deux: mais il viẽt plus tost a meurete de semer tard. Il y a vng orge que len appelle marzolun ou secorgon qui est seme par tout le moys de mars & au commencement dauril et est meur en iuillet. Len treuue orge qui se nectoye a batre comme froment. Et cestuy se doit aussi semer comme le fromẽt et suffist pour semẽce de vne corbeille a vne iournee de beufz. On cueille lorge et se nectoye cõme le froment/et pource on le doit cueillir quãt il est meur auant que les grains cheent pour la brisure des espis pource quil nest pas vestu de telles fueilles comme le froment. On le prent a tous les espis & tiges & le mect on gesir par aucun temps aux champs/pource quil se y fourme et agrandist/on le bat comme le froment. Selon ysaac et Auicẽne lorge est froit et sec ou premier degre & a vertu mundificatiue et colatiue et seiche plus que la febue/& pource deliure il mieulx de lenfleure. Orge et froment sont plus nourrissans & sont plus a louer que les autres grains: mais lorge est le plus tost digere/et pource il est plus tost dissoult et adhere des membres. Galien dit de lorge et de la febue que selon medicine pource quilz sont attrẽpez ou pres de mesure ilz seruẽt en plusieurs lieux en medicine comme cire et huylle pour emplastres et oignemens. Et faict on [illegible] lorge vne confection tres prouffitable. Premierement on le cuyt en eaue et puis on le seiche a rostir/et apres on en faict farine et le confist on auec succre. Ce vault en este a refroidir lestomac et le foye et oste [illegible] soif et vault trempe en eaue et que on le boyue ou mangeue dur. On en fait ptisanne par telle maniere affin q̃ lescorce en puisse yssir. Len prent vne mesure dorge et neuf deaue et les cuist on tant quilz viennent a vne mesure et puis on les coule et boit. Ce vault a garder sante et [illegible]amoistir le corps et qui vouldra plus ramoistir le corps si y mette vng peu de vin aigre ou de la semence de pauot blanc. Ptisanne si engendre tresclet et tresparfaict sang en personne saine q̃ en vse souuent et ne nourrist pas moins que pain et la donne len aux sains: mais len [illegible] donne aux malades en diuerses manieres selon les qualitez de leurs maladies et qui veult estaindre sa soif et la chaleur du foye si en boyue cõme dessus est dit. Qui veult quelle soit mundificatiue et fort colatique que elle soit beue auec lescorce. Et qui la veult refrigeratiue & lapatiue que len mette dedans du miel violat au matin quant elle sera cuyte/et qui la veult prendre pour lopilation du foye len doit cuyre auec des racines de ache et de fenoil et la prendre auec oxizacre. Aucuns autres dient que la ptisanne se doit faire en la maniere qui sensuyt. Len cuist tresbien orge monde en eaue et apres est coule parmy vng drap & en est faicte la farine en ceste maniere. Len prent orge [illegible] en monde et est mis en la meule et puis est la meule tournee vng peu esleuee affin que la farine soit aucunemẽt grosse. Et quant telle farine est longuemẽt cuyte en eaue cest tresbonne viande a gens qui sont en fieure/et par especial a ceulx q̃ ont apostumes es parties espirituelles. Auicenne dit que lorge a les proprietez dessusdictes du seigle. Qui faict oignement de ceste farine & de fort vin aigre et le mect en maniere demplastre sur lieu rongneux de laide rongne et vieilles dertres il guerist. On en fait aussi vng emplastre auec char de coings et vin aigre pour mettre sur podagre & il deffend q̃ les superfluitez fluans ne viengnent aux ioinctures. Leaue de lorge vault aux maladies du pis: et quãt on

la boit avec semẽce de fenoil elle fait venir aux mammelles du laict lagemẽt/et telle eaue refroide ꝛ adoulcist la fievre/ꝛ se la fievre est chaulde elle est bõne pure/ꝛ se elle est froide elle est bonne avec ache et fenoil.

¶ De milique ou milice.

¶ Chapitre.xvii.

Milique ou milice est une herbe dequoy ie nay riens trouve es aucteurs en escript et si est tres bien cõgneue p devers no⁹. Il en est de deux manieres. : car lune est rouge et lautre blanche/et si en treuve len une autre espece q̃ est encores plus blanche que mil/et encores ya que lune croist moult et lautre peu/et si en ya une qui demeure longuement ou champ ꝛ cest la plus grande/ et lautre est meure en peu de iours cõme le mil et croist peu en herbe cõme le mil/elle demande terre grasse et luy vault mieulx la croyense q̃ la pouldreuse : car elle amesgrist trop la terre pour la grãt nourriture quil luy fault et desire terre moiste comme de palus et y vient tresbien quant on la laboure premieremẽt: car pour la grãt gresse le fromẽt et la febve y periroyent si ce nestoit que len y eust avant seme de la milice qui eust degastee la gresse superflue. On la seme en terre pastineuse ou en ferme/ꝛ si peult on semer des febves es fosses ꝛ en to⁹ lieux ou elles serõt cleres venues. Et en la seconde sarclation des febves tantost q̃ les febves serõt attachees on les sarclera. On les seme en air attrẽpe en la fin de mars et au cõmencement davril ꝛ en air froit plus tard/ꝛ y fault peu de semence: car la.viii[e]. part dune corbeillõnee suffist po[r] une iournee de beufz. Celle qui est petite se seme en tel tẽps cõme le mil et demeure autãt aux chãps. La semẽce demeure soubz terre.xv. iours ou vingt avãt quelle naisse/ꝛ quant elle est nee combien que milice soit petite/ toutesfoyes on la nectoye bien entour la fin de avril et le cõmencement de may/et lors on la delaisse affin quelle germe mieulx et ysse plus largement hors de la racine/et apres ou moys de iuing on le fronce et nectoye la seconde fois/et lors on doit assembler la terre entour lherbe pour la garder de cheoir ꝛ du soleil deffendue. On la cueille ou moys Daoust ou de Septembre en la trenchant empres terre/et puis empres les espis qui en veult avoir lherbe et les tiges/ et qui ne la veult avoir ainsi si flechisse les espis a perches/et puis les couppe et les mette en faisseaulx et soyent les tiges laissees aux champs sur les racines. Il convient en la iournee de beufz seize corbeillonnees ou environ de moyenne milice. On la doit seicher tant comme len peult apres ce quelle aura este batue ou foulee de chevaulx et puis la mettre en lieu sec et plein de vent affin que se elle estoit trop fort entassee que elle neschauffast et corrompist lherbe/et les tiges sont bonnes a couvrir maisons et a getter sur les voyes en temps deste et quant ilz sont seiches elles sont bonnes a chauffer les febves. Et sont bonnes pour envelopper les tiges des saulx que les bestes ne les escorchent et que la chaleur du soleil ne les arde. La semence de milice est bonne aux porcs et aux beufz/et aussi en peult on donner aux chevaulx et en temps de necessite les gens en peuent user ꝛ en mettre ou pain avecq̃s les autres grains/et par especial les laboureurs qui moult travaillent. Cest ung grain froit et sec et qui engendre melencolieux sang et si enfle et pour son pois faict descendre la viande quil treuve ou ventre.

¶ Du mil. ¶ Chap.xviii.

Le mil est ung grain bien congneu et en est de deux manieres: lung q̃ demeure ou chãp par trois moys / et lautre est meur en quarãte iours apres ce quil est seme. Il desire terre tresbien aree et grasse et deliee/et si vient bien en sablon ou en areine ou gravelle: mais quil soit seme en terre arrousee et en moiste ciel: car il hait terre seiche et argilleuse/et gaste et aneantist fort la terre ou il est seme. On le peult semer es fosses des febves et entre elles ou elles seront cleres en la seconde sarculation se la terre est pouldreuse ou non croyeuse a moytie ce qui y sera a sarcler les febves seront arrachees et y sera mis. Len peult semer le mil en avril/en may et en iuing. Paladius et Varron dient et experience si acorde que se len seme le mil ou moys de mars q̃l sera meur ou moys de iuing. Et pource q̃ vouldroit se la terre estoit grasse on le pourroit semer encore une autre fois en este/et suffist la vingtiesme partie dune corbeillee pour une iournee de beufz. Il est meur quãt il est tout blanc. On le deffend a peine des oyseaulx. Quãt il sera seye on le mettra au soleil p faisseaulx tous droitz par deux iours ou trois/et puis on le portera en laire a la sera batu et vãne affin quil ne seschauffe qui le mettroit en ung tas/et quãt il sera batu et vãne on le doit tresbien seicher avant q̃ on le porte en grenier: car le mil seschauffe trop fort et se corrompt se il nest tresbien seiche/et quant il est bien sec il dure longuement/et en cueillent les aucuns les espis et les gardent cõme le pãnic. Selon ysaac le mil est froit ou premier degre et sec ou second: et ce appert assez par sa legierete et sa concavite/et ce q̃l na ventosite ne viscosite il nourrist moins que les autres grains dont len fait pain: et pour cause de sa seicheresse il conforte lestomac et les autres membres. Il est diuretique/et pource on le rotist et seiche ou feu/et le met on chault sur le ventre a lencontre des extorsions et douleurs. Ceulx qui veulent devenir gras et engresser ne le doivent prendre pour nourriture ne pour medicine po^r sa seicheresse/ne aussi ceulx qui veulent engẽdrer bon sang en leur corps/mais ceulx le doivent prendre qui veulent oster de leur corps et corriger les humeurs superflues et amesgrir leur chair.

De pannic. Chap. xix.

Pannic desire telle terre cõme le mil/et se seme en tel temps et en telle maniere cõme le mil/et ne cõvient point plus de semence au semer de lung que de lautre: et se nectoye ainsi lung cõme lautre/et se peult semer entre les febves/ les chiches/les faseolz et les vignes selon la doctrine baillee du mil. Il est une maniere de pannic qui croist et est parfait en peu de tẽps/et se peult semer apres les moissons cueillies quant les chaulmes et estoubles sõt cassees deux fois ou trois. Il vient tresbien es terres bien arees et les mottes cassees se il nestoit tẽps de trop grãt seicheresse. Selon ysaac le pannic est semblable au mil en forme et en nature: mais il nourrist moins et si seiche plus le ventre et serre. On le prent en diverses manieres et selon ce il a diverses operations: mais en quelconque maniere quil soit prins il vault mieulx que le mil. On le cuist aucunesfois avecq̃s gresse ou huylle/et aucunesfois avec laict de chievre ou de amandes/et vault mieulx cuyt avec gresse/pource que il pert sa seicheresse et acquiert bonne saveur et bon nourrissement et pert sa force de serrer le ventre. Et qui le cuyt avec laict il vault mieulx que celluy qui est cuyt en eaue. Il ya deux manieres de le cuyre en eaue: car on [illegible]y peult cuyre

tout casse ou moulu ⁊ casse a la meule. Qui le cuist entier on luy doit oster lescorce: et quãt il est cuyt en ceste maniere il est gros et dur a digerer ⁊ si nest point serrant le vẽtre pource que il fait tout descendre en bas pour son grant poys. Et qui le cuyt moulu ou casse len met en vne mesure de pannic dix mesures de eaue: ⁊ quãt il aura boulu deux ou trois fois on le frotera aux doidz et le coulera len/ et puis se doit cuire celle couleure iusques a ce q̃lle soit dure/ ⁊ ainsi fera bon et prouffitable a mãger ⁊ plus legier a digerer et plus delie q̃ les autres et plus stiptique.

¶ Des pois. ¶ Chap. xx.

Le pois est grain rond/ blanc ⁊ gros et le seme len en septẽbre ou en octobre et en ianuier ou feurier: et sicomme ie cuyde il vault mieulx en terre legiere ⁊ pouldreuse et en lieu tiede ⁊ temps moiste/ et suffist au semer des deux pars dune corbeillonnee a vne iournee de beufz: et le doit len cueillir quãt les escorces sont seiches et les grains durs et ou decours de la lune ⁊ pres du deffault. Le pois est froit ou premier degre et attrẽpe entre sec ⁊ moiste. Lescorce en est stiptique et quãt il est nectoye de lescorce il en vault mieulx et engendre meilleur nourriture et si ne fait pas enfleures ⁊ ventositez cõme la febue ⁊ si est bon a vser en este ⁊ en chauldes contrees et bien prouffitable.

¶ De speaultre. ¶ Chap. xxi.

Speaultre est grain assez congneu ⁊ ya diuersitez: car lung est plus pesant que lautre ⁊ est meilleur/ ⁊ le plus legier est le pire. Il demande tel air ⁊ telle terre cõme le fromẽt: mais il se deffend mieulx en terre mesgre que le froment. Il viẽt tresbien en croye et en plain champ. On le seme en tel temps ⁊ en telle maniere comme le froment. Mais il fault deux corbeillees de semence en vne iournee de beufz ⁊ vne corbeillonnee de fromẽt y suffist. On le cueille ⁊ nectoye cõme le froment et en telle maniere/ ⁊ le cueille len tãtost apres le fromẽt pource quil meurit plus tard: ⁊ aussi le cõuient batre: mais toutesuoyes quant il est hors des pailles on rebat plusieurs fois pour loster de ces arestes ⁊ le nectoyer. Le speaultre est de attrempee qualite ⁊ est tresbõne nourriture pour beufz ⁊ cheuaulx et telles bestes/ ⁊ aussi en peuẽt bien les gens vser pource q̃ le pain de speaultre est attrẽpe et legier. Et pource q̇ mesle les trois pars de speaultre et la quarte ptie de febues on en fait tresbeau pain et bon pour cause de la legierete du speaultre/ ⁊ si est bõ tel pain pour la famille q̇ le fait diligẽment et par art/ sicõme il est dit dessus du froment.

¶ Du seigle. ¶ Chap. xxii.

Seigle est grain cõmun et na q̃lconque diuersite/ il veult air cõmun cõme froment/ ⁊ si lendure bien plus froit cõme en montaignes/ car il est plus tost meur. En may ⁊ en iuing est bon de trẽcher les rainceaux es boys des mõtaignes/ ⁊ puis quãt ilz seront seichez les ardoir en aoust ⁊ mettre en cẽdres ⁊ apres espãdre ces cẽdres ou on doit semer le seigle ⁊ il viendra tresbien en celle annee/ et puis doit on laisser reposer la terre par sept annees ⁊ apres recommencer cõme dessus. Le seigle demãde terre sablonneuse et deliee: mais toutesuoyes il vient meilleur en terre grasse et champ plain et ouuert. On le seme en tel temps comme froment et vauldroit mieulx de estre seme auãt que apres. Et suffist au se

mer dune corbeillonnee pour vne iournee de beufz. On le cueille aussi [illegible] nectoye comme le froment/ & florist enuiron huyt iours vers la fin dauril et le commencement de may es lieux attrempez/ & en ce temps on ny doit point toucher/ et quant la fleur en est cheue il croist apres par .xl. iours iusques a tant que il est meur & est plus tost meur & doit estre premier cueilly que le froment & est batu et nectoye par semblable maniere comme le froment. La substance du seigle est tenant et moult visqueuse/ et pource est bon de le mesler auecques milique ou milice/ & le mil & les febues et telz grains a faire pain pour laboureurs et la famille: car ilz sassemblent & ioingnent trop bien en vne paste. Et qui feroit le pain de seigle seulement il ne se tiendroit pas bien ensemble/ aincois se froisseroit & briseroit. Len vse peu de seigle tout seul & tout pur sans y ioindre & mesler autre grain pour [illegible] cause dessusdicte. Auicenne dit quil est de nature dorge/ car il est froit et sec ou premier degre & si nourrist moins que le froment. Et son eaue brise la acuite des humeurs & aussi fait sa farine. Vng epithime de farine de seigle mis tout chault sur vng drap & de farine cuite ainsi comme vng coleiz auec pois & colophonie font vng tresbon emplastre sur dures apostumes & auecce le seul vien sur les apostumes chauldes.

¶ De la vesce. ¶ Chap. xxiiii.

Nous vsons de la vesce en deux causes et manieres: car on la cueille pour viande ou pour auoir de la semence. Cest tresbonne viande pour cheuaulx/ pour beufz & autres bestes tant de lherbe comme de la semence. On la doit semer en ianuier et en feurier/ & non pas au matin quant la rousee y est/ mais quant le soleil aura seiche la rousee: car len a trouue par experience que la vesce ne peult porter la rousee aincois elle en pert sa vertu et sa force. La vesce a telle propriete que qui la cueille verte et puis que tantost apres le champ soit are auec ce qui demeure sur terre le champ en est engresse comme il seroit de bon fiens/ et se lherbe et la racine se seichent sur terre auant que le champ soit are elles attrayent lhumeur & [illegible] gresse de la terre du champ.

¶ Cy fine le tiers liure: et ensuyt le quatriesme.

¶ Quel arbre est la vigne et de la vertu de ses fueilles et cendres/ et de la lerme qui decourt delle.

¶ Chapitre premier.



LA vigne est bien congneue par de uers nous: mais elle nest point congneue es froides contrees ou elle ne peult viure. Et pource nous disons que cest vng humble et ployant arbrillon moult tortu et plein de neux/ qui a larges conduitz/ grant moelle & larges fueilles & trenchees et qui ne peult viure bien estre ne durer sans tailler et sans estre appuyee & soustenue daucuns autres arbres/ perches ou eschalaz/ & dont la liqueur qui vient de ces grappes que len appelle le vin est tresprecieuse. Les fueilles de vigne sont tresmedicinables: car elles nettoyent et guerissent playes qui les cuyst en eaue elles rafreschissent chaleur de fleume/ et qui les met sur lestomac elles adoulcissent grandement lenfleure & pointures dicelluy et si aydent aux femmes grosses. Elles confortent le cerueil et font dormir. Qui boit souuent de la lerme elle brise la pierre/ si comme dit Dyascorides. Elles aguisent la veue et astient la lippe des yeulx & si valent contre

morsure venimeuse/⁊ si restraignēt le ventre. Et aussi la cēdre dicelles fueilles vault aux choses dessusdictes qui la mesle avec ius de rue ⁊ huylle. Plinius dit q̄ les fueilles de vigne adoulcissent lenfleure ⁊ ostent la douleur de la teste/et qui les mesle avec farine de orge elles guerissent chaulde artetique. Elles vallent a dissintere. Et se le pacient en boit du ius il luy prouffite ⁊ ayde grandement. Lescorce de la vigne ⁊ les fueilles seiches restraignent le seignēt des playes et les guerissent ⁊ recloent. La cendre de vigne purge ⁊ guerit fistules en brief temps/⁊ adoulcist la douleur des nerfz/et remect a point ceulx qui sont contraitz/et avec huylle guerist morsure de chiēs ⁊ descorpions. Et la cendre de lescorce restitue les cheveulx perduz et les multiplie.

¶ De la diversite des vignes.

¶ Chapitre.ii.

Plusieurs ⁊ diverses manieres et especes de vignes sont selon les diverses contrees ⁊ coustumes: car les unes se font p ayde de pieux ⁊ de perches en ordre/⁊ se faict en deux manieres. Lune q̄ a chascun cep de vigne a son pieu ainsi quil est acoustume en plusieurs parties de Lombardie. Et en ceste maniere quant la terre est mesgre les plantes sōt mises a trois piedz lune de lautre/⁊ se la terre est grasse a quatre piedz pres/et en la moyēne terre trois piedz ⁊ demy. Et une maniere y a que len estend une vigne sur plusieurs pieux ⁊ perches: ⁊ ainsi le fait on en plusieurs parties de la marche Dancone/et sont plantees en telle distance comme la terre le requiert selon la gresse ou maisgreur affin q̄lle puisse bien apoint couvrir toute lestendue de la terre. Et sont telles vignes souyes a piez ⁊ houes se elles nestoient trop malement haultes ⁊ en grant distance. Les autres les taillent en forme dung arbret cōme en Provence/et nont telles mestier de pieux pour ayde. Et sont faictes par tel ordre que on les peult bien arer et semer de diverses semences ou en telle maniere q̄lles sont si egalement distantes q̄ on ne les peult arer. Et en ceste forme elles sont loīg lune de lautre a trois piedz ou plus ou moins selon ce q̄ la terre est grasse ou mesgre. Aucunes sōt faictes en autre ordre a perches et eschalas ou en forme de petites treilles qui sont basses de la partie des souches et haultes de lautre partie: et est ceste maniere gardee en martine et en plusieurs autres lieux ⁊ parties et par especial es iardins et esbatemens. Aucunes autres vignes sont ioinctes a petis arbres formez et ordonnez a ce par les champs loing lung de lautre a la voulente du seigneur et maistre: toutesfoyes la moyenne et cōmune maniere de distance est de quinze a vingt piedz: et est ceste maniere gardee es parties de Milan. Aucunes sont plantees es rives des fossez quāt on les treuve/ou par les champs empres grans arbres affin quelles couvrent les biens qui sont es chāps ou es rives et que ilz fructifient. Et est ceste maniere gardee en plusieurs parties Dytalie/en Mutine en Puille et en Tuscane. Et encores aux vignes qui sont mises et plantees en ordre len met a aucunes perches ⁊ pieux et branchettes ou eschalas seulement/⁊ estend on les sermens en quatre parties ou en deux sans plus au long comme perches ensemble ⁊ sont liees/et est ceste maniere gardee a Tardōne/a Cremōne ⁊ a Pistoie. Et les aucunes sont laissees gisans sus terre sans ayde/⁊ ne se doit faire que pour le deffault ⁊ indigence de la province/⁊ ce peult estre par especial es montaignes haultes/seiches ⁊ arses ou les grappes ne pourrissent point pour gesir a terre/aincois sont gardees de la grant chaleur du soleil.

¶ De la diuersite des especes et genres des vignes.

¶ Chapitre. iii.

Moult de diuersitez de genres ⁊ despeces sont de vignes/ car les aucunes doubtent grãdement la bruyne et la nuile/et les autres ne les doubtent gueres. Aucunes autres doubtent vent et seicheresse/ et les autres non ⁊ les endurent bien. Les aucunes sont moult planturcuses en fruict/⁊ les autres en font peu/⁊ les aucunes dont les fruictz sõt tost meurs ⁊ les autres tard Aucunes en ya qui perdent trop souuent leur fruict en fleur ⁊ les autres non: ⁊ si est aussi aucunes vignes q̃ perdent leur fruict par bruyne ⁊ les autres sen deffendẽt bien Et si en est qui sont legierement rompues par le vent/et les autres se tiennent bien. Les aucunes doubtent pluye/et les autres grande seicheresse. Et aucunes q̃ ont gros neux espes et durs/ et les autres ont les neux loing lung de lautre. Les aucunes font bien longz ⁊ gros gettõs et les autres cours ⁊ menuz/ et si ont les aucunes grãt moelle et les autres petite. Les aucunes ont les fueilles moult entrecisees/⁊ les autres peu et autres qui les ont rondes ⁊ cõtinues. Et font les aucunes grappes blanches et les autres noires et autres qui les font rouges. Les aucunes fõt peu de bourions ⁊ grãs/et les autres assez et petis. Aucunes font leurs grains durs ⁊ les autres molz: ⁊ si ont les aucũs grains dure escorce et les autres tendre ⁊ deliee. Et aussi aucunes vignes font beaulx grains et clers et les autres obscurs. Aucunes vignes portẽt grains moult doulx ⁊ les autres agus verds et aigres. Et aucunes qui font vin bien gardable/et les autres vin qui est de legier corrompu. Et sont toutes ces differences cleres ⁊ manifestes aux hõmes sages et expers en cest art.

¶ Des diuerses especes des vignes.

¶ Chapitre. iiii.

Len treuue moult de especes de vignes et qui sont nõmees par diuers noms en diuerses contrees et prouinces. Mais pource que les aucunes dicelles sont meilleures q̃ les autres. Je vueil premieremẽt traicter des meilleures ⁊ escripre les noms et leurs bõnes conditiõs/⁊ puis apres sera traicte des autres moins bõnes affin que ceulx qui en vouldrõt planter ou enter en ayẽt cõgnoissance. Et pource ie dy au premier q̃ il est vne maniere de vigne q̃ porte grappes q̃ len appelle en ytalie sclaue qui sont blanches a grains rondz/ elle bouriõne assez tard ⁊ fait assez bourions grans ⁊ espes ⁊ a la fueille moyẽnement entrecisee et si geete en chascun serment soit vieil ou nouuel deux ou trois ou quatre ou cinq bourions/⁊ en est le boys si dur que a peine sont les sermens ployez en bas pour la pesanteur des grappes/ et toutesuoyes elle passe mesure de remplir ses bourions/⁊ en sont les grappes moult vineuses ⁊ luisans et sont tost meures/⁊ en est le vin tressubtil et cler/tresparant/assez puissant/meur et gardable. Il desire terre mesgre et montueuse ⁊ y fructifie mieulx q̃ en autre terre q̃ la retaille estroictemẽt: car elle ne peult nourrir longs gettõs auec les grappes/et est cõmune a brixe ⁊ es parties des mõtaignes de mãtue ⁊ y est en grãt especiaulte ⁊ honeur deuãt toutes. Il est vne autre espece de vigne nõmee albane q̃ bouriõne merueilleusemẽt tard ⁊ a vne grappe blanche qui a longs grains ⁊ fait assez grãs bourions longs ⁊ espes et fructifie moyẽnemẽt et a ses fueilles moyẽnement entrecisees ⁊ en est le boys si dur q̃ il ne se ploye point en bas pour sa charge/et recoiuẽt les grains grant couleur du soleil/et sont bien tost meurs et leur meurete acomplie et si sont

bien doulx en saueur: mais lescorce en est austere et aucunement amere: et pource vault mieulx que le vin soit tantost trait q̃ le laisser bouillir longuement auec ses escorces. Le vin en est puissant ⁊ tresfort ⁊ de noble saueur/⁊ est moyẽnement delie/et si se garde bien et longuemẽt/et de tant quil sera cueilly plus hastiuement il sen gardera mieulx. Ce vin est en grant hõneur en Romaniole ⁊ a Forlin ou on le retaille tresestroictemẽt/pource q̃ il ne vauldroit riẽs a longs sermens. Il est vne autre espece de vigne q̃ len appelle tribiãne ⁊ est blanche a grains rondz ⁊ fait moult de gettõs et petis/ et est brehaigne en sa ieunesse/ et porte largement en sa vieillesse / et faict moult noble vin/et qui bien se garde/et est ce vin grandement renomme par toute la marche. Il ya encores vne autre espece de vin nõmee granclate q̃ na que vng pepin dedans chascun grain de raisin et sont les grains aucunemẽt longz ⁊ tresclers ⁊ fait vng vin tresclet/puissant/durable ⁊ de noble saueur ⁊ odeur/et est prise tresgrandement a tardẽne ⁊ es parties denuiron. Il ya vne autre espece de vigne q̃ aucuns appellent malipe ou faracle q̃ a grains blãs et rondz/⁊ trouble et deliee escorce/et poise merueilleusemẽt/⁊ se deffend assez bien en terre mesgre/et fait vin moyẽnement bon et puissant/⁊ nest pas moult subtil ne durable/⁊ est ce vin tresbien prise a Boulongne. Il est vne autre espece de vigne q̃ len appelle garganique q̃ est blanche ⁊ ronde et merueilleusemẽt doulce/clere ⁊ luysant et de couleur dor et a grosse escorce/et est plus gardable que tous les autres et tresplantureux en fruict/par especial la femelle:car le masle ne vault riens. Les grains du masle sont longz ⁊ de couleur dor/mais il est du tout brehaing. Le vin en est moult grandement subtil/ cler/ tresparant et de petite puissance et assez durable: et est ce vin de grant reputation a Boulongne et a Pade. Il est aussi vne autre espece de vigne appellee albanique q̃ est assez blanche et non luysant/et est pleine de taches ⁊ ronde et merueilleusement doulce et q̃ fait bon vin et tresdoulx/⁊ en aucunes annees est brehaigne/⁊ en autres bien plantureuse/et qui la taille estroict elle est brehaigne et qui la taille longue elle est assez planteureuse/et est en grant honneur en aucunes contrees de Boulongne/⁊ par especial ou bourg de Panical. Il ya vne autre espece de vigne que len nõme Duraneye qui a grappe blanche moult doulce ⁊ belle ⁊ fructifie bien es arbres. Et si ya vne autre espece de vigne nõmee Frigone qui nest pas plaisant a manger/⁊ est moult plantureuse es arbres/et pource est elle bien competant ou les gens pillent et robent les vignes:et sont ces deux dernieres aymees a Pistori par deuant toutes autres. Len treuue deux autres especes de vignes a grappes blanches nommees Muscatel ⁊ Linatique ou Linanica/⁊ combien q̃ elles soyent de grant reputation par deuers aucuns: toutesfoyes par deuers nous on les tient les moins bõnes a manger/⁊ par experiẽce pource quelles apportent trop peu de fruict ou quelles doubtent trop la pruyne et sont tresbõnes a manger quant elles sont sus les arbres / mais es vignes espesses et pres de terre elles viennent a peine a bien et ne plaisent point. Il ya autres especes de vignes qui portent le vin grec et le vin de garnache/⁊ combien que par deuers nous elles facent bons vins: toutesfoyes elles font peu de bouciõs. En cortone/ grapose/fuzolane et luzina elles font bõs vins ⁊ si sont p aucũs ans merueilleusement plantureux ⁊ portent grans boutons:mais elles sont le plus souuent destituees de le[z] fruict en leur fleur ou aumoins y seuffrent grant deffault. Des vignes

noires len en treuue moult de tresbonnes [illegible] aucunes qui valent peu. Les bonnes sont grilla et siziga lesquelles sont appellees par autres noms mergegana & rubiola & sont ainsi comme dune condition: car elles sont vng petit noires et portent chascun an assez de fruict et ont les grains longs et lescorce subtille et deliee / et communement le ius creue lescorce et en sont les raisins beaulx et plaisans. Elles ne viennent pas bien en montaignes: mais elles viennent bien [illegible] terre champestre / toutesuoyes il y a aucune difference pource que siziga porte le plus noble vin: mais elle en porte le moins pour ce quelle a petiz gettons combien quelle en face plusieurs et si porte petis raisins. Et grilla si faict tout le contraire. Et habondent ces deux especes de vignes a Boulongne et en plusieurs autres lieux. Len treuue vne autre espece [illegible] vigne dont les raisins sont rouges que len nomme nubiolon. Elle faict et rapporte merueilleusement de vin: mais les raisins nen sont pas delectables a manger. Elle demande terre tresgrasse & pleine de fiens [illegible] hayt les vmbres et est moult hastiue en fructifier. Elle faict tresbon fruict et en est le vin puissant et se garde bien et est en grant reputation en ces parties. Il est vne autre espece de vigne nommee mapolus qui faict vne grappe tres noire et meure hastiuement & faict beaulx longs et espes boutions et en sont les raisins doulx en saueur et faict vin dur et qui bien se garde et est assez planctureuse et si vient bien en terre pleine & en montaignes et est ceste vigne tout autour de Boulongne. Len treuue vne autre espece de vigne nommee duraclam merueilleusement noire et a longs grains dont le vin est noir oultre mesure & est [illegible] vin bon en terres moistes et pleines deaues. Mais en montaignes et lieux secs il ne vault riens & ne peult venir en telles terres. Il est vne autre espece de vigne nommee garganesca. Les raisins nen sont pas moult noirs: mais ilz sont longs et auant quilz soyent meurs toutes les faicilles cheent / et sont en saueur poignant et aigre. Elle faict suffisamment de fruict & a peu de boutions: mais elle faict tresbon vin et qui se garde longuement. Les raisins ne sont pas communement mangez des oyseaulx / des chiens [illegible] des ennemys pour ce quilz ne sont pas doulx. Ceste vigne est en plusieurs lieux es montaignes autour de Boulongne. ¶ Il est vne autre espece [illegible] vigne nommee binatiomus qui est pareille a la precedent / en forme / en saueur et en duree: mais elle a plus grans boutions et plus gros grains et si faict plus de vin: mais il est moins bon et demande ceste vigne plus grasse terre que lautre et est en plusieurs parties autour de Boulongne. Encore y a vne autre espece de vigne nommee paderinga qui a moult de grains & moult gros et espes / et moult de grappes et faict gros vin et bon en yuer quant il vient en bonne terre: mais il ne dure point en este. On [illegible] treuue es parties de Boulongne et de plusieurs autres citez aussi: mais il a diuers noms en diuerses contrees. Plusieurs autres especes de vignes sont qui sont noires moult louees pour diuerses conditions / si comme pignolz qui sont moult aymez vers Millan et font bon fruict vers nous. Et comme vne autre vigne appellee albatica qui doubte moult tempeste dorage et faict cruel et dur vin. Et comme vne autre nommee barana / elentina & porcina lesquelles iasoit ce quelles soyent de grant doulceur et quelles facent bien bon vin / toutesuoyes elles sont ainsi comme brehaignes pource quelles doubtent trop tempeste et pruine. Et aussi balmaniga et musca qui sont grandement noires / et auec ce melegonus qui est la plus tost noire de toutes les autres. Et aussi canucula dont la grappe est tres

belle et se garde tresbien. Et sont encores autres especes de vignes qui ont les grappes rouges sicomme curaprium q̃ est tresdoulce et se garde bien : mais elle nest pas moult plātureuse en fruict. Il est aussi plusieurs autres especes de vignes sauuages que len appelle labrusques dont les aucunes sont blanches et les autres noires et sont moult petites grappes & petis grains et sont en hayes despines vertes & en arbres et croissent de leur mouuement sans autre labourage/ et qui les laboureroit et tailleroit elles deuiendroient franches et porteroiēt plus gros grais et plus grosses grappes. Celles qui sont noires taignent le vin et [illegible] clarifient quāt on les meet entieres ou vng peu cassees dedās les tonneaulx et ne blessent point la saueur du vin/ et les grappes blanches aussi clarifiēt le vin blanc et aussi le purifient. Il y a aussi aucunes especes de vignes qui ont grosses grappes et dures que len appelle pergule ou brouncsta dont les aucunes sont blanches/ et les autres sont noires/ et les autres rouges. Les aucunes ont grains rondz/ les autres bien longs/ et les autres moyens / et autres qui ont les grains recenrs. Et de toutes ces especes les aucunes sont hastiues en meurer et les autres sont tardiues/ et pource vous pouez eslire celles q̃ mieulx vous plairont pour māger: car on ne les plante pour autre cause pource q̃ on nen fait point de vin cōbien quelles soyēt bien cōuenables pour faire verius bien agu/ aigre et poignant.

¶ De lair et des places conuenables aux vignes.

¶ Chapitre. v.

Le ciel est de moyēne qualite et doit plus tēdre a qualite tiede que a froide & plus a seiche q̃ a trop moiste ne trop umbrage: mais par deuant toutes choses entre tempestes et ventz/ les vignes doubtent la galerne pour la froidure: mais le vēt de midy les engresse & les ayde et anoblist/ & pource doit len regarder se len y aura pl9 ou mois de vin/ & se il sera bon ou meilleur. Et quāt aux places & aux sieges des vignes/ est assauoir q̃ les chāps et les vallees ou il ny a pas trop deaue portent le plus de vin et les chāps & les costieres dempres & q̃ se sentent deulx si portēt le plus noble vin. Et deuōs scauoir que en froides contrees q̃ sont montueuses/ les vignes doiuēt estre mises vers midy/ et en chauldes contrees vers septentrion & en cōtrees attrempees vers oriēt ou se mestier est vers occident affin q̃ par telle diligente subtilite la qualite qui les autres excede soit attrempee/ pource que ce ayde moult aux vignes. Si doit len mettre la [illegible]gne q̃ resiste bien cōtre la pruine & gros air et la planter en lieu plain. Et es costieres celles q̃ demādent le sec. Et en terre grasse les vignes gresles & biē portās/ & les vignes fermes qui portēt largemēt en seiche terre mesgre et froide. Et celles q̃ se aduancent destre meures deuant yuer en lieu froit et plein de nues. Et celles q̃ portent dures raisins et q̃ fleurissent le mieulx et plus seurement entre les chalines en lieux vēteux. Et celles q̃ ont les grains plus tēdres en lieux chaulx & moistes. Et celles q̃ ne peuēt porter playes en lieux secs. Et affin den dire au moins de parolles len doit eslire les vignes q̃ de leur nature desirent lieux cōtraires a ceulx ou elles ne peuent durer: mais toute cōtree plaisant & cōuenable pour femer est bonne pour toutes manieres de vignes/ & le sage hōme q̃ aura esprouue & experimente aymera ce q̃ dit est & ordonnera des choses ainsi quelles se deurōt ordōner.

¶ De la terre qui est conuenable aux vignes.

¶ Chapitre. vi.

La terre po² planter les vignes ne doit estre trop espesse ne trop delyee: mais elle doit tendre au delye et ne doit pas estre trop menue/trop gresle ne trop fumee combien que fiens y soit bon, et ne doit pas estre trop plaine champaigne ne trop roide montaigne/ne trop seiche/ne huyleuse/ne salee/ne corrompue/ne telle quelle doyue blecer la saueur du vin. Zophus et aucuns autres pays plus durs ou les vignes sont fermes de gelees et de froidures et ou les gelees sont grandes et solibus portent tresbelles vignes dont les racines sont refroidees en este/et lhumeur detenue et gardee: mais que la glaire soit dissoulte et le champ pierreux/et les pierres rondes et bien mouuables et que toutes ces choses soyent meslees auec les grasses mottes et que len mette des saulx et oziers autour de la terre. Car pource quelles auront froidure et humeur les racines ne mourront point de soif ne de seicheresse. Apres les lieux ou la terre et leaue descendent des montaignes en terre argilleuse est bonne. Mais la seule argille seule est contraire. Noir sablon et rouge ou forte terre estant meslee sont bons. Terre sablonneuse faict toute la vigne estre mesgre quil ny mect gras fiens. Ce seroit forte chose que vigne venist bien et reprint en terre rouge, se elle y venoit et reprenoit quelle peust estre nourrie en icelle. Et certes telle terre est aduersaire aux autres gentes de terres car elle ne recoit humeur attrempee ne du soleil/ne de rousee de pluye/ne de seicheresse pource quil y a tousiours trop de lung ou de lautre/et se len en treuue aucune attrempee cest la meilleur/et par especial celle qui est la plus deliee. Nous congnoissons la terre prouffitable pour les vignes par les signes qui sensuyuent. Se la couleur de la terre est du corps delie et ung peu maniable et que les arbres et herbes quelle porte soyent tendres/doulx/purs et netz/longs et fructueux comme sont peries sauuages/pruniers/buissons et telz arbres et quilz ne soient point rongneux/bossus/mesgres ne brehaings telle terre est bonne. La derniere condition de la terre ou il y aura eu vieilles vignes se la necessite le requiert il fauldra arer icelle terre par plusieurs fois/et affin que toutes les racines des premieres vignes soyent toutes extirpees et ostees/et aussi toutes les tiges et seps et lors on y pourra planter seurement nouuelle vigne.

¶ De la nourriture et disposition de la terre ou len doit planter vigne.

¶ Chapitre. vii.

On doit fouyr/houer et labourer la terre ou len doit planter la vigne/cest assauoir en lieux secs ou moys de septembre ou doctobre et en lieux moistes/en ianuier/en feurier ou en mars/et lors on la peult planter. Et se peult faire ce que dit est en trois manieres. Cest assauoir de fouyr toute la terre ou de faire petites fosses ou longues rayeres. Car quant la terre est orde len doit fouyr et remuer tout le champ a ce que les troncs et herbes sauuages en soyent tous hors pour y planter vigne toute nouuelle. Et puis len faict des fossez pour retenir lhumeur qui sont larges de trois piedz ou de quatre et haulx dung pied en lieux moistes ou de deux en lieux secz. Et se est vigne quil conuiengne apres fouyr a houer ou a piez on la laissera au soleil pource quelle est nourrie en la fosse de la vertu du soleil. Et doyuent estre ces fosses loing lune de lautre de trois ou de quatre piedz en terre menue et mesgre/et de cinq piedz en terre grasse et de trois piedz et demy en terre moyenne: mais sil conuenoit arer les vignes on laisseroit tousiours entre les rayeres cinq ou six piedz qui ne seroient point

arez ne fossoyez. Et qui vouldroit q̄ en au-
cun temps la terre feust aree et semee pour
eschever les despens et pour avoir plus de
fruict il cōviendroit faire q̄ lune fosse feust
loin de lautre / neuf / dix / ou douze piedz ou
tant comme len vouldroit que lune vigne
feust loing lune de lautre. Et quāt par les-
pace de quatre ans la vigne seroit creue et
grāde / len pourroit apres planter par belle
ordonnance vigne par tout et remplir tou-
tes les espaces et quelle soit plātee es fosses
tres espesse affin que len puisse prendre et
traire de chascune partie aucune chose et
le remettre de chascune part par ordōnan-
ce / et par ce faire deux vignes de nouvelle
ordre ⁊ que la tierce demeure et que len fa-
ce ainsi des autres / et ainsi tout sera tost a-
cōply. Et du surplus de la maniere de fai-
re les fosses et les troux pour planter la vi-
gne et des passeaulx bouter en terre nen
sera point faict de mention pource que les
vignerons et plusieurs autres personnes
en ont assez congnoissance.

¶ En quel temps on doit cueillir
les plantes des vignes / et quel-
les plantes / et comment on les
doit garder et porter en loing-
taines parties.

¶ Chapitre. viii.

On peult cueillir les plātes des
vignes quant on les veult re-
planter / et aussi les peult on
cueillir par avant : mais quel-
les soyent bien gardees. Et est le meilleur
temps pour les cueillir ou moys doctobre
quant les fueilles commencent a cheoir et
quil y a encores une grant partie des fueil-
les pource que la chaleur de la vigne est en-
cores espandue dedans les rainceaulx. Et
quant les fueilles sont toutes cheues pour
la gelee les rainceaulx nōt plus de chaleur
naturelle pource quelle est lors retraicte a

la racine dedans terre et ne vauldroit pas
bien telles plantes pource que le tēps leur
seroit contraire / et aussi le temps de mars
est bien convenable pour cueillir plantes
pource q̄ lors la chaleur retourne aux rain-
ceaulx. Plusieurs causes ⁊ manieres sont
de eslire les plantes. Lune que len prengne
la vigne en terre qui ne soit pas trop grasse
pource quelle doit estre plus mesgre que la
terre ou on la veult planter. Item len doit
prendre le getton de la vigne moyenne et
non pas de la plus haulte ne de la mendre
et quil y ait cinq ou six boutons despace
loing de la vieille vigne : car ce sont ceulx
qui mieulx reviennent. On doit aussi pren-
dre les gettōs de vigne planturense et bien
portāt. Et ne cuydes pas q̄ la vigne doyve
estre dicte planturcuse se ses rainceaulx
portent une ou deux grappes : mais quāt
elles se tournēt et baissent pour labondan-
ce du fruict / et quant elles en sont pleines
de toutes pars / cest lors signe de fertilite et
de plante. Et peult on avoir cōgnoissance
se les vignes ont este plantureuses par les
signes des demourās des queues des grap-
pes q̄ en auront este couppees. Columella
dit que on le peult congnoistre par la no-
blesse des rainceaulx ⁊ ne suffist pas dung
seul : mais de quatre ou de cinq ou plus et
quilz soyent durs et fors et quilz ne soyent
pas de vieilz sermens pource q̄lz se corrom-
pent et pourrissent bien souvēt. La mesure
de la plante doit estre selon ce que dit Pa-
ladius du long dung coulte. Mais il me
semble que elle doit estre plus longue par
especial en lieu declin et en montaignes co-
stieres es lieux secs / et quāt on la plante en
fosse et on la ploye / on la doit premieremēt
purger des rainceaulx et des gettons et
boutons et les mettre en telz lieux que le
vent ne le soleil ne les puissent seicher ⁊ q̄lz
ne soyent point blecez / par especial soubz
terre ⁊ quilz soyent bien gardez par quinze

iours ou plus. Et q̃ veult porter loing plantes de vigne il doit prendre feurre ou pailles de froment molles ⁊ les mesler auec terre ou boue et en couurir et enueloper les racines des plantes et puis les mettre en vng sac ou autre chose et les bien lyer par deuers les gros chiefz et les racines et les garder du vent et du soleil. Et se le temps estoit trop sec len pourroit aucunesfois mettre les plus grosses testes en caue / et ainsi on les pourra porter bien loing sans dommage ne preiudice.

Quant et comment on doit planter les vignes.

Chapitre. ix.



U temps de Septembre et doctobre les vignes doyuent estre plantees en lieux froidz et en lieux attrẽpez es moys doctobre et de mars / et en lieux chaulx es moys de nouẽbre et de feurier: mais toutesuoyes que en tous ces lieux se ilz sont moistes et champestres et bas que on y plante apres yuer pour doubte q̃ la chaleur des vignes ne soit estaincte de double humeur tant de la place cõme de lyuer. Et se les lieux sont secs ⁊ en montaignes on y peult planter auant yuer. Et es lieux attrẽpez on y peult planter et auant yuer et apres / et les doit len planter par beaulx temps quant la terre est vng petit moiste et vauldroit mieulx quelle feust aree ⁊ seiche que trop moiste et boeuse. Quant len plante vigne par ordre on la plante en troux faitz de pieux ou din struments de fer et la mect on deux sermẽs et est bon de mettre dedans les troux de la terre delice / de la croye ou du fiẽs vng peu iusques au meillieu du trou ⁊ le remenant de croye ou de sablon / et se on les plante en fosses moyennement petites ou parfondes pres de aucunes plantes qui soyent en bas et en hault / on les doit planter loing lune de lautre et y mettre de la terre et la serrer et fouller aux piedz. Et ne doit len point plyer ne tordre la vigne au plãter ne la trauailler pource que len empescheroit ce dõt la racine doit venir / et doit on laisser deux gettons sur terre beaulx et gros. Et ou la terre est grasse on doit laisser greigneurs espaces entre les plantes que en la mesgre. Car il y fault trois piedz et demy en terre mesgre et en grasse terre quatre piedz. Et aussi selon la diuersite des vignes len doit faire en diuerses manieres. Et pource que ou liure auroit moult de parolles de petit prouffit ie men passe a tant: car il nest vigneron qui ne les sache ou doyue scauoir ⁊ si en est assez dit cy deuãt. Qui veult nourrir arbres en vignes il doit prẽdre deux vignes bien racinees et les ployer et abaisser et quelles ne se entretouchent des racines / et les ioindre aux costez des fossez. Et selon ce que dit Varron / len ne doit point emplir les fosses ne les acomplir deuant vng an / pource que ce faict entaciner la vigne. Et ie croy q̃l soit bon en lieux secs: mais non pas en lieux moistes pource quilz la pourritoyent legierement pour lhumeur venãt qui ne la couuretoit de terre. Les arbres dont len peult peupler vignes et champs sont ourmes / saulx / peupliers / fresnes / cerisiers / couldriers / ⁊ leurs semblables: mais nous ne pouõs vser de saulx ⁊ de peupliers fors que en lieux moistes. Et doit estre la vigne loĩg des arbres deux ou trois piedz quilz nempeschẽt la vigne. Qui veult trãsplanter vigne on la peult planter en vng corbillon de oziers clers et emplir de terre et puis le mettre en terre / ⁊ la elle se entracinera ⁊ pourra len porter corbillon ⁊ tout et transplanter ⁊ puis le corbillon se pourrira et vauldra vng fumage. Et apres met cõmẽt len doit faire hayes et fossez autour de la vigne: mais chascun le scet pour garder les vignes des pourceaulx ⁊ autres bestes

La maniere des prouvenceaulx de planter leurs vignes est bōne es lieux ou les vignes sont plantees en ordre comme arbres et quelles sont en pareille distance lune de lautre: mais len ne mect en une fosse q̄ une plante et est bon de le faire ainsi en deux rēges: mais on en peult bien mettre deux en une fosse en la tierce renge affin que se il ya aucunes plantes des deux renges qui faillent on y pourra secourir de la tierce rēge/et qui en mect trois/deux en chascune renge et elles venoient toutes a bien il conviendroit oster la plus foible/& pource doit on regarder la face du ciel & lair aussi quāt len plante les vignes.

Des bourions/gettons et renouvellement des vignes.

Chapitre .x.

Multiplication de vignes se fait aucunesfois par rainceaulx/pource que souvēt len mect vigne en lieu vuid ouquel selon lordre il devroit avoir vigne et il ny a riēs et aucunesfois q̄ ou lieu dune vieille vigne len en mect une noble et bonne et y plante len sermens beaulx et bons/& aucunesfois es circonstāces et circonferēces on les provingne et les tord on affin quelles portent plus de vin/et quāt len tord les sermens au lieu ordōne ou on le faict hastivemēt quāt le serment est long ou par diverses fois/et par divers ans quāt les sermēs sont cours et ce doit on considerer en toute multiplication de vigne quelle quelle soit. Et se len veult planter bōne vigne ou lieu de moins bonne on le doit faire hastivement/et oster la moins bonne ou planter la bonne a ung pied loing de lautre/et quāt on aura cueilly le fruict oster la mendre & y mettre la bōne en lieu/et quāt on la veult attraire aux arbres on la doit mettre dung pied loing a tout le moins. En toutes les manieres dessusdictes il convient mettre du fiēs sur terre en fosses empres la vigne et entour/et nen soit point mis dessoubz la terre ou lieu ou la vigne est plantee pource que autrement la vigne seicheroit ou vauldroit pis pour lexcessive chaleur se ainsi nestoit que len y meist ung peu de fiēs vieil et meur dont la chaleur feust hors. Len peult faire telle propagation de vigne ou en fossoyant toute la vigne/ou en retournant & reforbant les sermens en forme dung arc sur terre/& laisser une partie de la vigne en la fosse. Et se elle a ainsi este par deux ans ou par trois on la doit ratrēcher et est le meilleur apres trois ans/pource que la foiblesse des racines de deux ans ne seroit pas assez suffisant pour la nouvelle vigne. La vieille vigne q̄ long temps a fructifie et porte plusieurs rainceaulx si se peult renouveller en temps deu par dilligent labourage et convenable/et par bien fumer ou bien retrencher/ou par sablon en lieu plein de croye/ou de croye en lieu sablonneux ou par grāt retrenchemēt quāt la souche est pleine de ius & dhumeur. Columella dit q̄ se len trenche ung grant getton de vigne avec ung tronc entier & on le plante en ferme terre bien estroictement et que len le fume/et que dedans le tiers ou le quart pied loing de terre on le boute en ung trou fait dung coutel agu et q̄ la fosse soit souvēt enlee et ordōnee il en vient souvent germe dicelluy en printemps et gecte matiere de vigne dont la vigne est rappareillee. Mais se le tronc estoit tout corrompu de vieillesse on le doit trencher en mars empres terre ou ung petit dessoubz affin que quant les gettons qui seroient venus du tronc si feussent trenchez et la vigne renouvellee. Ou quant la vigne qui est seule aura gecte trop loing ses branches portās fruict/len ployera lune des branches bien loing de la vigne/et quant il gettera hors de terre on lappuyera a la vigne/et apres

deux ans on trenchera la vieille vigne. Se vignes doiuent estre renouuellees et elles sont toutes bõnes & nobles soit fait de toutes cõme dessus est dit. Et se elles sont toutes mauuaises on les doit toutes extirper et arracher racines & tout. Et se elles sont bõnes & mauuaises ensemble/lors len ostera les mauuaises auec leurs racines et fichera len pieux en lieu/& puis on y plantera de bõnes vignes et nobles & mettra len en chascun lieu deux gettons/pource que se lung fault que lautre recouure/et q̃ len mette du fiens en chascune plante. Mais qui les ploye on ne doit enfouyr en terre q̃ vng getton en vng lieu et laisser les racines en leur propre lieu. Toute la plantation des vignes peult estre faicte en octobre et en nouembre/aussi en feurier et en mars quant la terre nest trop dure ne trop mole. Et doit on planter en lieux pleins de eaue apres yuer/& en lieux secs deuãt yuer. Len doit planter en terre pleine le parfond dung pied et en costiere deux piedz. Toutesuoyes celle q̃ est faicte auant yuer est la meilleure/mais que la terre dẽtour les racines soit bien disposee et les racines bien fermees/sicomme dit Paladius.

Cõment on doit enter et enciser les vignes.

Chapitre .xi.

On peult enter vigne sur vigne & aussi en arbres/& se peult enter vigne sur vigne en deux manieres. Lune ou trõc & lautre en la branche. Pour enter en tronc la maniere est telle. Il conuient choisir vng tronc ferme & plein dhumeur & quil ne soit point trop vieil et le trencher empres terre ou dessoubz terre deux pied pource quil se reprent mieulx q̃ sur terre. Varron escript que la vigne que len veult enter doit estre taillee par trois iours auant q̃ on doiue enter affin que lexces de lhumeur du trõc si ysse hors auant que lente ou q̃lle soit vng peu trenchee dedãs elle quant elle sera entee affin que lhumeur q̃ y viendra de ailleurs sen puisse mieulx fluer & decourir. Les gettons que len doit mettre ou tronc doiuent estre fermes a rondz bourions & plusieurs et espes & a plusieurs oeilles & en sera laisse ou getton deux ou trois oeilles par dessus lente. Et se doit rere le getton q̃ len veult bouter a vne part du lõg de deux doidz/et de lautre part len doit garder lescorce/et si doit len garder que len ne blesse la moelle & le rere doulcement & mettre ou tronc en telle maniere que lescorce du getton se ioingne a lescorce de sa nouuelle mere/et apres soit appareille et lie ainsi cõme dessus est dit ou chapitre des entes/et se la chaleur du temps blessoit les couuertures et lieures on y pourroit mettre vng peu de eaue aux soirs pour rompre lardeur du soleil: et quant le getton aura bourionne & q̃ le bourion sera parcreu on le liera doulcement a aucun eschalas sans le fort estraindre pour sa tendreur. Et pour enter dedãs terre on luy doit ayder en assemblant aucune bõne terre entour ou du fiens pour le nourrir. Mais les aucuns prennent vng long getton auecques vng peu du vieil et quil soit du gros du tronc ou mendre & les ioingnent ensemble ainsi cõme dessus est dit ou chapitre des entes. Et lautre maniere de enter vigne se fait en deux manieres: dont lune qui est la meilleur si est que lon prengne vng getton nouuel & soit mis en la trenche dune branche pres du bourion/et puis que il soit lye doulcement de vng drappel & appareille sans trop estraindre/et que len y mette de largille et quelle soit bien couuerte. Lautre maniere de enter vigne en branche si est de trencher branche au trauers iusques a la moelle et que len oste autant du getton qui se doit

enter et puis soit mis en la playe de lautre et quilz soyent lyez ensemble bien & conuenablement & elles se reprendront ensemble & fructifient bien ce dit maistre Albert. Et ma este afferme par vng hõme moult expert que il auoit perce dung tarier vne vigne iusques a la moelle & quil y auoit mis vng getton vng peu rez & bien propre et afiche dedans & quil sestoit reprins sans trencher la vigne: & selon raison se elle eust este trenchee elle se deust estre encores mieulx reprinse. Et aussi y a vne autre maniere q̃ len trenche la vigne que len veult enter du trauers p voye oblique iusques a la moelle ou empres tant q̃ le getton y puisse estre fiche deux doidz en parfond ou pres et que len y mette vng getton de deux bourions auec vng peu du vieil boys rez dune part iusques a la moelle en aguisant & quil soit applicque bien iustemẽt a la playe de lautre et que il soit lye/et que len y mette de la cire & soit couuert dune piece de drap & biẽ enuelope/et puis q̃ len couppe [illegible] mere par quatre doidz au dessus de lente/et que len ne seuffre la mere bouriõner ne au dessus ne au dessoubz. Et peult estre tenue ceste maniere en toutes les parties de la vigne au dessus de terre: mais q̃ la vigne ne soit vieille et que ce soit en lieu neet et gras/et peuẽt estre mis en vne vigne plusieurs gettons & viẽnent tresbien quant les gettons sont nouueaulx & mis en tronc de pareille grosseur. On peult aussi enter vignes en arbres en deux manieres. Lune si est que vng arbre pres de vigne cerisier/prunier ou autre soit perce tout oultre et puis que vng getton de la vigne soit boute parmy sans le trencher et quil soit estouppe gracieusemẽt. Et lautre maniere si est que len face ainsi cõme len fait des autres arbres de diuerses especes. En la premiere maniere len plante empres vng cerisier ou autre arbre vng cep de vigne/et puis en temps deu larbre est perce/et met on vng getton de [illegible] vigne parmy. Et quãt larbre et la vigne sont parcreuz & quilz sont bien ioinctz comme tout vng len trenche la vigne par deuers sa racine en telle maniere q̃ le getton na aucune autre nourriture fors de larbre tãt seulemẽt/et lors et apres ce le fruict de larbre et celluy de la vigne sont meurs aussi tost lung cõme lautre. Selon ce que dit Columella on peult enter en ceste maniere en ourmes & en frances meuriers qui sont amys de la vigne. Telles entes peuẽt estre faictes en lieux chaulx ou moys de feurier/& en lieux froidz en mars quãt la vigne pleure lerme espesse et non pas pure eaue/& si les peult on faire ou moys de may & ou moys de iuing quant les lermes sont ia degastees: mais que len garde les gettons que len veult enter en lieu froit & umbrage. Il y a vne autre maniere de enter. Len prent vng neet bourion & est mis auec miel ou autre chose ou lieu dõt vng autre bourion sera leue: mais ie ne le appreuue pas pour la trop grant tendreur du bourion/et toutesuoyes vng frere mineur ma afferme que ou moys dauril quant les petites fueilles de la vigne cõmencent a apparoir quil auoit prins et leue le sommet dung bourion et y laissa des petites fueilles a vne concauite et fossette/et que en ce lieu auoit mis vng autre semblable bourion et tout fraiz que il auoit prins en autre lieu/et y mist vng peu de miel fraiz et sans autre ayde il reprint et parcreut et fist fruict. Cathon escript que vne incision pour enter vigne peult estre faicte quant elle commence a verdir/et lautre peult estre faicte quant la grappe cõmence a fleurir/& ioinct len le getton aguise dedans avecques [illegible] souche percee et trouee en telle maniere que le getton mette sa moelle avecqs la moelle de la souche. Lautre maniere que len trenche la souche au trauers

a ce que les moelles sentrepręgnent. Et la tierce maniere si est que len perce et fore la souche tout oultre et y met on deux gettõs aguisez a ung peu rez en telle maniere que lhumeur des gettons se couple a lhumeur de la souche. Et toutes ces manieres de enter doivent estre enduictes de croye/de argille ou autre terre a tresbien liees et estoupees pour le chault et la pluye a le vent. Et si ay esprouve une autre maniere de enter que oncq̃s ie ne vey faillir. Cest de prẽdre ung nouvel getton long qui tiẽgne a ung tronq de la vieille vigne de lan precedent q̃ ait quatre doidz de long et que len oste la moytie du trõq de la vieille vigne iusques a la moelle tout du long sans point oster de la moelle pource q̃lle doit demourer entiere en ce q̃ len veult enter. Et de lautre moytie de vieille formez ung coing long de trois doidz/ cest a dire iusques au nouvel getton/ a la on doit faire une coche et mettre le coing dedans la coche bien ferme et que le coing soit trenche non pas de la partie de la moelle/mais de lautre part seulement et que il soit bien agu/et puis que la souche que len veult enter soit trenchee par le meillieu a quelle soit de telle grosseur se faire se peult/ et sinon quelle soit ung peu plus grosse. Et de la partie q̃ aura le moins de moelle len doit oster le grãt dung gros doid et ficher le coing en la trẽche tellemẽt que le cochet se ioingne fort a la teste de la plus courte teste trẽchee a que les deux autres testes pareilles si sovent aucunement par dessus le nouvel affin q̃ le lyen puisse estraindre les deux chefz du vieil serment bien assemblez a appareillez et puis lyer a ung ionc toute la trencheure. Et en telle maniere len peult enter a ung tronq deux ou trois ou plusieurs branches toutes les autres vignes trenchees. Et puis on peult plonger a mettre toute celle vigne en terre et faire autant de fosses cõme on aura pointe de branches en q̃lconque partie de la terre que len vouldra: et en chascune fosse on on mettra les entes et ou elles getteront len fera une petite fossette ou toute la ficure de lente sera laissee et la terre couverte q̃ sera doulcement foulee aux piedz/et que le serment soit esleve par dessus la terre lespace dune pauline/a aussi selon la cõmune maniere dont len use on peult ioindre les nouveaulx sermens aux nouveaulx et aux vieilz/et par icelle maniere les abaisser et coucher en terre: mais il est mestier que la branche qui sera trẽchee soit fournee et que on ne la corrompe pas legierement.

¶ De la maniere de tailler a purger les vignes a les arbres q̃ les portẽt. ¶ Chapitre. xii.



n lieux chaulx len doit tailler les vignes ou moys doctobre a de novembre a en feurier et en mars iusques a tãt q̃ les boutons se prẽnent a croistre/et en lieux q̃ sont froidz es moys de feurier et de mars tant seulement/et en lieux attrẽpez en tous les moys dessusditz a chascun diceulx. Mais les vignes des mõtaignes qui regardent septẽtrion il vault mieulx de les tailler en printẽps pour doubte que aucune partie trop tẽdre a molle ne soit grevee de la playe. En lieux chaulx len ne scet pas bien la vertu ne la nature des vignes foibles. Selon Paladius len doit garder en toutes tailles de vigne q̃ la souche soit tousiours la plus forte a vertueuse affin q̃ len ne face double durete a la vigne foible/len doit oster les gettons tors et bastardz q̃ sont nez es lieux descõvenables/et le serment taille qui sera venu entre deux branches. Et se ce getton affoibloye aucun bras de gresse len taillera icellup bras et demourra le getton en lieu/cest tresbon q̃ le serment dembas qui

fera ney en bon lieu soit garde pour reparer la vigne qui soit taillee pres de deux ou de trois bourions que on laissera. En lieux plus doulx len espandra la vigne plus hault mais es lieux declinans & maisgres la moiste vigne est la meilleure. Et appartient au sage de congnoistre la nature de la vigne et sa vertu: car celle qui est plus hault labouree & est plus grasse et plus planturense ne doit avoir plus de huyt gettons: & aussi en la partie du meillieu nous ne laissons pas tousiours une ou deux gardes. Mais la mesgre & humble doit avoir a chascune garde branche son getton/ et doit len garder que en nulle partie il ny ait sermens secs et ares: car se ilz y estoient tout arderoit et seicheroit/comme se tout estoit feru de fouldre ou de tonnoirre. Tout ce qui naist en la grosse cuysse de la vigne doit estre trenche. Quant len taille la vigne len ne doit pas faire la playe pres du bourion: mais ung peu plus hault en retournant au bourion affin que la lerme ne chee sur le bourion. Len doit nectoyer les fosses des gardes & oster ce qui nuist a la vigne et toutes les vieilles besongnes: & se le tronc est cave du soleil/ de pluyes ou de bestes on doit oster tout ce qui est mort et estouper la playe de terre ou de autres choses. Et se lescorce est trenchee au pendant on la doit trencher & oster tout hors. On doit aussi rere le muscale/et sil y a playe ou dur de la vigne ou que len y doyue faire playe elle doit estre oblique et ronde. Les vieilz sermens esquelz le fruict de lannee precedent aura pendu seront taillez et les nouveaulx croistront. En aucuns lieux on laisse les sermens si grans et si longs comme nature leur donne sans les retailler si comme en Cremone & en tertonne & en plusieurs autres lieux. Et en aucuns lieux on oste seulement les sommetz qui riens ne valent. En autres lieux len trenche tout iusques a ung pied de long/& doivent les blanches vignes estre taillees iusques a demy pied. La premiere maniere ne doit pas estre gardee se ce nest es lieux ou on met les perches et soustenaulx: car les vignes sont estendues comme cordes/& la seconde est soustenue a pieux & eschalas. Ces deux manieres si sont par especial es vignes qui ont les neux & gettons loing lung de lautre & portent telles vignes grant fruict et plusieurs grappes. Iacoit ce que les grappes ne soyent pas si grandes comme des vignes court taillees. Et veulent icelles vignes estre souvent fumees affin quelles portent assez branches & fruict convenable se elles ne sont tresgrandement grasses. Mais celles que len taille courtes iusques a ung pied comme a Boulongne & a Mutine et plusieurs autres lieux se deffendent suffisamment du soleil. Et celles que len taille tresestroictement comme len faict a Furlin et en plusieurs autres lieux en Provuence se deffendent et viennent bien sans ayde de pieux ne de autres choses comme font les arbres qui sont plantez en ordre et ont moult de neux et espes/es par especial en terre seiche & mesgre & en vignes nommees Albana & Selona. Ceste taille aussi peult estre faicte en vignes appellees zizinga & Verdiga/pource que qui les trencheroit autrement elles porteroient trop chetif fruict/& si ne vauldroient riens les gettons lannee prochaine ensuyvant. Cest chose clere & esprouvee que qui trencheroit la vigne portant fruict pour le temps quelle seroit en fleur ou apres et que la taille feust pres des bourions des grappes il y naistroit autres nouveaulx bourions qui porteroient grappes dont on pourroit faire verius en vendanges. Et ie croy quil seroit bon de le faire a tous les sermens qui ne portent fruict point lannee/et par especial ceulx que len taillera lan ensuyvant en la taille commune. Qui ne laisseroit pas trop

ret les premieres grappes aincois quelles fussent cueillies vertes ⁊ aigres pour ver‑ ius [illegible] leur seroit bon: mais ce nest pas cõ‑ mun en toutes vignes fors en celles q̃ por‑ tent grappes tant ou vieil serment cõme ou nouuel cõme est le muscatel ⁊ telles vi‑ gnes. En aucũs lieux len taille les vignes de trois ans en trois ans / et es autres de deux ans en deux ans / et es autres chas‑ cun an affin quelles portent plus de grap pes. Et celles que len taille chascun an por tẽt plus grasses ⁊ plus planteureuses grap pes et q̃ mieulx se deffendent ⁊ durẽt plus. Aucuns ne taillent point les vignes q̃ sont esleuees ⁊ sont soustenues de haulx arbres pour la peine qui y seroit: mais les aucũs batent les vignes [illegible] grans perches affin que ce qui y est de sec chee et q̃ il soit bien es coux / et aucuns ne les batent point de per ches / aincois les laissent venir cõme natu re leur donne / et ce peult estre fait en lieux bien gras. En toutes tailles trois choses sont a considerer quant aux vignes. Lune est lesperance du fruict / et pource len doit laisser telz gettons q̃ len voit estre mieulx disposez a fructifier et que ilz soyent clers / meure / rondz et gras ⁊ qui ayẽt plusieurs oeilles. Secondement q̃ len prengne le get ton en bon lieu et cõuenable / pource que ce luy donne esperãce de apporter bon fruict. Et tiercement le lieu ou len taille la vigne et que il ne soit taille ne trop long ne trop court. Apres len doit scauoir que se len trẽ che la vigne meure elle gecte ⁊ bourionne plus meurement et fait plus de sermens ⁊ greigneurs pour cause de lhumeur q̃ nest pas espandue quãt les playes sont consoli dees auant son cours et elle se prent a crois‑ stre en rainceaulx / ⁊ se on la taille tard elle gectera plus tard et fera moult de fruict pour leffusion de la superflue humeur de leaue qui y est qui lempesche a sa digestion de lhumeur vischeuse dont le fruict est en‑ gendre. Et pource les vignes mesgres qui par auant ont este grasses si luxurient et font faulx gettons pour cause de lhumeur superflue qui nest pas digeree. Et doit len plus estroictement tailler apres la bonne vendange que apres [illegible] poure: car la bõne vigne a degaste sa vertu / et apres la petite vendange len doit tailler plus largement car la petite a reprins sa vertu. Arbres por tãs vignes sont de diuerses manieres. Les aucuns sont petis cõme rosiers et espines et ne doiuent point estre taillez: car ilz ne portẽt fors vignes sauuages ⁊ labrusques Mais les arbres qui portent les bõnes vi gnes si sont bons a tailler en la vigne. Au cuns les purgent a verges / et aucuns les taillent de trois ans en trois ans / toutes‑ uoyes se il y auoit trop de brãches ⁊ de ser‑ mens il est bon den oster la superfluite.

¶ De la formation des vignes et des arbres qui les portent.

¶ Chapitre. xiii.



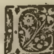
Osmnella si dit q̃ la nouuelle vigne doit estre renouuellee a pres le premier an et mise a sa premiere matiere / ⁊ que on ne la doit pas retailler ainsi comme len a de coustume en ytalie quant le second an est passe: car qui les tailleroit ou tout seroit perdu ou se elle gectoit les sermẽs ne vaul d[illegible]ient riens / aincois seroient cõme vigne effueillee puis q̃ le chef seroit couppe ou cõ me fueilles bastardes q̃ yssroiẽt de la vieil le souche ⁊ pource on doit laisser empres le chef dauant vng ou deux gettõs / ⁊ doit estre ceste maniere biẽ gardee en la petite vigne plus forte / ⁊ la petite vigne plus foible sera laissee le secõd an sans tailler ⁊ luy aydera len de rouseaulx ou deschalas deliez pour la soustenir tãt cõme elle sera nouuelle af‑ fin q̃ en lannee ensuyuant elle puisse auoir

plus de force de estre liee a pieux / et lors on la retrenchera continuellement de ung ou de deux gettõs iusques a ce quelle sera fermens portans fruict / & lors len formera la vigne dũg arbret et sera rainceiee a une seule matiere. Mais se on doit atacher a perches ou a pieux on la pourra rainer a deux matieres q̃ seront daussi grant longueur cõme la perche dont elle sera appuyee: & sera fait dũg pied en terre mesgre et chetiue / et en terre grasse de deux piedz ou de trois. Et lannee dapres len en fera quatre matieres au plus q̃ seront diuisees en quatre parties: et puis es annees apres ensuyuans len en fera plusieurs matieres selon la doctrine dessusdicte. Et se la vigne doit monter sur arbres on la laissera croistre au long iusques a tant q̃lle aura branches pour tailler affin q̃ ou sommet de la vigne il viengne en lannee ensuyuant et y naisse chefz q̃ len puisse diuiser selon ce q̃l sera cõuenable pour les brãches de larbre. Et es annees ensuyuans len procurera la mõtee de la vigne en adressant tousiours une matiere au sommet de larbre. Les vignes sont formees en diuerses manieres selon les diuersitez des pays & des cõtrees / car en aucun pays on les forme par ordre a pieux & a perches ou en estendãt les brãches par terre sans autre ayde comme dessus est dit. Et en aucunes autres contrees elles sont faictes par assemblees cõme une bataille rengee / & lors cest auec une perche seule ou auec deux ou plusieurs quant elles sont en terre grasse / & par especial en rẽges de arbres dont les vignes sont soustenues auec aucuns pieux. Ou elles sont es petites treilles / et lors on les doit ployer et encliner deuers la souche / et de lautre partie les esleuer et les bien lyer & ordõner. Et moy ie mettroye une seule perche vers la partie abaissee & une autre bien forte vers la partie haulsee pour soustenir toutes les longues branches denhault / et les pendãs iusques a terre qui porteront grant habõdance de fruict / & le feroye en telle maniere que lune perche seroit loing de lautre lespace dung bras seulement / et feroye telles choses es riues des vignes & es champs ou il y a arbres et hayes bas pour soustenir plusieurs fermens / & par especial pour lannee ensuyuant et ainsi a petis despens len recoit moult de grappes & de prouffit es riues des vignes et es hayes vers q̃ ne vauldroiẽt riens autrement fors q̃ pour chauffer / & si embellissent moult les vignes & les champs ou elles sont. Les petis & cours arbres qui soustiennent les vignes seront formez si cõme il appartiendra tellement que quant ilz seront ployez & parcreuz de deux ou trois ans apres on les retrenchera par enhault de six / sept ou huyt piedz / et seront taillez plus cours en mesgre terre que en grasse & puis seront fournez: et quant ilz auront gecte rainceaulx en lannee dapres on les couppera tous excepte quatre des meilleurs / et ceulx qui demourront seront diuisez chascun en quatre pars par lieures de liens et de perches / et appesanties par pierres sil en est mestier / a ce que chascune partie descẽde aux costez et ne mõte point contremont. Et quant ces arbres serõt formez en largeur trois ou quatre piedz bien estendus que on les laisse aller leur cours / et que on leur lye vigne aux chefz de lung a lautre. Et est ceste maniere gardee es parties de Milan. Mais ceulx de Pergame si abaissent plus la souche de trois ou de quatre piedz & forment larbret en maniere dune cloche renuersee / et leur taillent les rainceaulx et la mettent la vigne: & celluy qui cueille la vigne ou la taille si demeure ou meillieu de larbre / et la il laisse estendre et espandre la vigne tout entour / et pendre les fermens par dehors. Les grans arbres qui soustiennent les vignes doiuent estre

formez par telle maniere quilz ayent plusieurs rainceaulx hault et bas trenchez selon la possibilite de larbre qui porte la vigne et couure. Et sur les chefz de ces trenches on doit lyer les vignes / et puis quant elles seront chargees de grappes elles pendront contreual. Len peult aussi bien former ces arbres affin que ilz soubstiennent les vignes et quilz ne soyent point appetissez par telle maniere. Quant vng saulx / vng oulme ou vng peuplier seront gros dung bras et longs de douze ou de quinze piedz on doit coupper le sommet & des rainceaulx qui seront nectz on en laissera croistre vng le plus nect et le plus droit si hault quil pourra / & puis chascun an ou de deux ans en deux ans en couppera les rainceaulx en laissāt tousiours le sommet & ne fournera len point les autres rainceaulx qui seront laissez dedans comme dessus est dit es petiz arbres ou les vignes sont lyees. Sicomme Varron dit ou la terre est plus crasse / la vigne croist plus hault et doit estre plus hault esleuee pource que elle ne quiert pas leaue au fons / aincoys demande le soleil pour nourriture. Et pource ie croy quil est bon que en temps deu on oste des vignes qui sont en lieux champestres et moistes / les fueilles et les sermens & autres superfluitez qui riens ne vallent comme en May et en iuing / et puis quant les grappes seront meures apres comme en aoust que len oste la moytie des fueilles superflues affin que le soleil puisse rayer sur les grappes et les cuyre a ce que le vin en soit plus meur & plus vertueux / et q̃ quant la superflue humeur sera degastee le vin soit de meilleure odeur et de plus grant et bonne duree.

¶ De la lyeure et releuement des vignes.

¶ Chapitre. xiiii.



Es vignes doyuent estre releuees et lyees auant q̃ les bourions soyent creuz et deuenus grans et gros. Et les vignes qui sont en ordre et espesses lyees a perches et eschalas doyuent estre releuees egallement en telle maniere que quant la vigne aura son eschalat quelle soit toute lyee et ceinte par le meillieu de son lyen se elle est basse / & se elle est haulte soit ceinte en hault et en bas et q̃ par auāt on lye a neuf pieux six perches ou cānes en plaisant haultesse a ce que lune vigne soit ou meillieu et les autres autour / et ainsi elles seront deffendues de cheoir et si yront les vendangeurs de toutes pars. Et apres les sermēs seront diuisez en quatre parties & selon leur grosseur seront lyez a plus fortes perches: mais es vignes ou il y a peu de vigne len doit mettre pieux a la distāce de trois piedz et y lyer par ordre perches ou cānes en telle maniere que toutes les espaces soyent couuertes et est ceste maniere gardee en la marche dancone. Ou les sermens sont estendus cōme cordes len doit mettre trois pieux a chascune vigne & q̃lz soyent lyez par distance de demy pied & que vng lyen les ceingne entour cōme vng chappel & puis len estend la vigne. Et entre vigne et vigne len doit mettre vne deffense pour soubstenir que les grappes ne viengnēt a terre. Aucuns sont qui ne mettent que vng pel a chascune vigne et prouffite moult tant a ceste vigne comme aux autres ou on laisse longs gettons se empres le pel on tord vng peu le serment quāt il aura gette sa lerme: car telle torture leur vault et si ne griefue riēs aux grappes qui en naissent / et est ceste maniere gardee en Ast et bien louee: mais il nest pas bon de lyer les sermēs aux pieux sans perches. Sil y a vignes sur arbres grās ou petis il ny fault autre chose faire q̃ les lyer en plusieurs lieux aux branches et aux

souches et distribuer bien egallement les taincceaulx selon les parties conuenables de larbre / et les doit len chascun an lyer et relyer/ce dit Paladius.

¶ De fumer les vignes et des retrenchemens des faulses racines.
¶ Chapitre. xv.

Nous deuons faire petites fosses entour les vignes en octobre/nouēbre/feurier/ou mars et trēcher toutes les racines q̄ sont ou sōmet de la terre ⁊ y mettre du fiēs/ et par especial doit estre fait es vignes nouuelles ⁊ que len oste les racines superflues quelles auront gecte en leste pource que se elles demouroiēt elles feroiēt perir ⁊ mourir les racines de dedans et seroit de legier perdue la vigne de chault ou de froit pour la vertu q̇ seroit toute enhault: mais on ne doit pas tailler les petites racines a la souche pource q̄ plusieurs autres y naistroiēt ou la nouuelle playe q̇ seroit faicte au corps de la vigne seroit cause de la perte dicelle par le froit/et pource au trencher on y doit laisser lespace dung doiđ de long ou peu moins/et se le tēps de lyuer est doulx ⁊ plaisant quāt ce q̄ dit est sera faict deuāt lyuer/ si laissons les vignes ouuertes/⁊ quāt ce sera faict auant decembre ⁊ lyuer est froit et fort/on les doit ouurir ⁊ couurir de fiēte de coulombs / et cōbien que le fiens mis souuent en la vigne prouffite pour auoir assez fruict / toutesuoyes la saueur en empire et nen dure pas si longuement. Ceulx qui veullent auoir bon vin sement des luppins en leur vigne ou moys de aoust/et ainsi len forcent/et quant ilz sont parcreuz ou moys dauril ou de May on les retourne / et par ainsi vallent gras fiens. On les trenche aussi tresinenuemēt ⁊ les mect on es fosses faictes encoste les vignes ⁊ les couure len.

¶ De la maniere de houer et fouyr les vignes.
¶ Chapitre. xvi.

On doit fouyr les vignes nouuelles ou moys de mars et faire la dure terre venir en pouldre/⁊ puis ainsi faire par chascun moys et la retourner/et non pas seulement pour oster les herbes: mais affin que ce q̇ y est tendre ne soit greue de la terre qui seroit trop dure et trop ferme. Et ou moys de iuillet aux soirs et aux matins quant la chaleur sera departie / on doit fouyr et retourner la terre ce de dessus dessoubz et en faire pouldre. Et sil y auoit herbes on les doit arracher racine et tout et faire fosses en la partie la ou leaue dequeurt affin que elle sen aille aux parties dernieres ⁊ quelle ne griefue aux vignes/⁊ doit on acomplir toutes les fosses des le moys de Mars auant que les bourions soyent trop grans ⁊ quilz ne soyent greuez. Et aussi quant les vignes seront hors de fleur on doit faire les secondes fosses pource que on ne les doit point toucher tant quelles sont en fleur/et se doit on garder de fossoyer quant la terre est trop moiste ou quelle est trop dure/et de tant que elle sera plus pouldroyee de tant vauldra elle mieulx/et suffist bien toutesuoyes se la terre est moyennemēt fouye en parfond / et aussi doit estre la terre fouye egallement et tellement quil nen demeure riens cru ne a fouyr/⁊ par especial empres la vigne le dilligent labouteur si y prendra garde / et se elle est entierement fouye et de combien parfond par tous lieux et y doit estudier la garde de la vigne sur louurage pour les barateurs laboureurs.

¶ Des empeschemens qui viennent aux vignes/et de la cure dicelles.
¶ Chapitre. xvii.

IL aduient aucunesfois que empeschemens et nuisances viennent aux vignes ⁊ aux plantes en telle maniere quelle meurent la premiere annee ou quelles demeurēt deux ans. Et leur aduient aucunesfois ce que dit est pour les herbes qui viennēt empres pource que les racines ostent la nourriture des vignes et le remede si est par les souuent fossoyer et oster les herbes et arracher. Aucunesfois les vignes sont greuees par les grās vmbres des grās arbres dentour ou des hayes dempres/ et lors on doit arracher tous les arbres qui y griefuent et les branches et oster les fueilles. Et aucunesfois aussi les vignes sont greuees par lardeur du soleil/et pource les doit on couurir de feurre ou enuironner de terre ou autrement leur ayder. Aucunesfois aussi les vignes sont greuees par aucunes plantes qui sont empres elles comme choulx et lauriers : car on a trouue quilz bruslent et ardent la vigne/⁊ pource ne les y doit on mettre ne souffrir. Aucunesfois les vignes sont greuees de bestes qui les rongent/et pource les doit on clorre et garnir de fossez/de hayes et despines poignans. Aucunesfois les vignes sont greuees en yuer par la gelee si les doit on retailler empres terre selon ce quelles sont gelees/et quant on les taillera on ne leuera pas trop la souche dessus terre/et quāt lyuer approchera len taillera les vignes sans coupper les branches et se seront embas pres de terre de ionce ⁊ mettra len de la terre dessus les chefz quelles ne se relieuēt ou que on les lieue sur arbres ou elles ne gelent pas legierement. Aucunesfois la gelee ne blesse pas toute la vigne mais seulemēt les nouueaulx gettons qui ne se peuēt deffendre pour leur tendreur et grant moelle/⁊ se il aduient on doit oster le gele ⁊ les trencher par enhault ⁊ laisser aucun peu du verd po^r^ getter des aultres nouueaulx. Et aussi aduient aucunesfois que depuis q̄ les vignes ont gecte rainceaulx et grappes la bruyne les gaste et perdent toute leur verdure/⁊ pource es lieux ou telz cas aduiennēt len doit planter vignes qui viennēt tard a verdure comme sont celles que len appelle/ albana/ selana/ garganiga/⁊ mayolus. Aucunesfois les mousches petitz vers ⁊ bestelettes et chenilles les rongent toutes ⁊ gastent les tendres bourions et les grappes ⁊ les font seicher/et le remede si est de les oster aux mains et les fouler aux piedz cōtre terre ou les ardoir au feu. Et aussi aduient aucunesfois q̄ en tēps de chaleur il descend auec le chault vne pluye venimeuse q̄ art tout et lappelle len a Boulongne melātium qui blesse plusieurs vignes tellemēt que leur fruict en vient tout a neant / et pource en telz lieux ou il vient par coustumes telles pluyes on y doit planter fortes vignes qui ne soyēt pas de legier blessees. Aucunesfois aussi le tonnoirre/la gresle ⁊ la tempeste empirent moult les vignes et ny a a lencontre autre remede que deuotes oraisons et prieres enuers dieu. Combien que aucunes sottes gens dyent que on peult bien faire aucuns experimēs a lencontre de la tempeste: mais ilz ne scauent q̄lz dient. Et aucunesfois aussi il aduient q̄ la vigne est ferue et blessee du picq ou de la houe/si doit len mettre en la playe aucune autre vigne et la lyer ⁊ y mettre auec la terre dentour du fiens de chieure ou de berbis. Aucunesfois aussi il aduiēt que la vigne porte tant de gettons ⁊ de fueilles quelle ne les peult nourrir auec ses grappes ne les laisser croistre. Si doit on regarder et considerer ou moys de May les sermens que la vieille vigne ⁊ la nouuelle ont apportez et en retrencher et laisser les meilleurs et les plus fors et les lyer et soustenir contre le vent. Et aucunesfois la vigne est si foible et si chetiue de soy q̄lle faict chetifz

rainceaulx et chetif fruict/si la doit on souvent fossoyer et nourrir de fiens et oster ung peu des fueilles et des rainceaulx et la tailler courte. Aucunes vignes sont si grasses quelles font tant de fueilles que le soleil ne peult meurir les grappes pour lumbre. Si les doit on grandement tailler et effueiller et non pas fossoyer ne fumer/et ou moys de May oster les superfluitez et les tailler et effueiller. Et aussi encores ou meillieu Daoust on les doit effueiller par les costez es lieux froidz ou les grappes pourrissent par trente iours avant vendanges/et doit on seulement laisser les fueilles denhault pour deffendre la force du soleil/et sil y a aucunes grappes gisans a terre on les doit bien doulcement relever sans les casser. Mais es lieux trop chaulx et secs et ardans on doit faire aucun umbre a la grappe quelle ne seiche. En aucuns lieux aussi les vignes sont pillees et desrobees des gens ou les chiens et renars mangeuent les raisins/si les doit on bien et diligemment garder ou temps quilz sont meurs et si y doit on planter choses desplaisans ameres et rudes a manger comme sont gimarcsta et garratonne qui sont vignes dont les raisins sont amers et ne les mangeue len pas voulentiers/et toutesvoyes elles font moult noble vin et qui est de bonne garde et aussi en lieux dicelles qui ne les a ou congnoist y planter autres semblables plantes/et aucunesfois aussi les vignes sont dommagees destourneaulx et dautres oyseaulx/et pource doit on mettre en telz lieux cordes et latz et autres choses cliquetans et semblances donnees pour les esbahir. Et se il y avoit tant doyseaulx assaillans les vignes que les espoventaulx dessusditz ne suffisent mie/il conviendroit faire ou meillieu de la vigne une petite loge sur quatre coulumbes et faire tenir ung enfant dedans qui tirera cordes attachees a longues perches au dehors es enuirons de la vigne et seront respondans en ladicte loge et quil y ait des sonnettes atachees aux dictes perches qui fera sonner ou mouvoir et tirer lesdictes cordes et fera sonner bastons et courges et autres espoventaulx en la partie ou il aura veu et veu les oyseaulx dessusditz.

De la conservation et garde des grappes nouvelles et fresches.

Chapitre .xviii.

Prenez telles grappes que vous vouldrez garder et quelles ne soyent blecees/ne empirees/ne trop vertes/ne trop meures. Mais telles que le grain soit enlumine de clarte et soit resplendissant et que il soit avenanment mol au tast et plaisant/et que len ny en mette nulles autres/et puis quelles soyent mises en ung vaissel de fust ou il y aura eu vin et le fermer et estouper tresbien de pois toute chaulde/et puis apres quil soit mis en aucun lieu sec et froit et bien obscur sans lumiere et quil soit pendu. Et en autre maniere quant le pain sera trait hors du four et que le four ne soit pas trop chault/len doit mettre du feurre blanc dedans et mettre et estendre les grappes dessus et les y laisser iusques a ce quelles soyent passees et aucunement ridees et mollees. Ou que sans feurre elles soyent mises sur aisselles dedans le four/ou sur ung gril/ou autres telz instrumens/et quant elles seront traictes que on les mette tantost en moust bouillant et puis mises au soleil iusques a tant quelles soyent seiches/et puis apres quelles soyent mises pour les garder en ung tonnel ou autre vaissel. Et encores en autre maniere on met les grappes seicher au soleil/et quant elles sont seiches on les met en moust tout boullant/et puis les laisse len encores sur le feu et apres on les met au soleil et ainsi elles sont tresbonnes. Apres et autrement les grappes

sonesu[illegible] seichees au soleil se gardent tres bien en sablon sec seiche au soleil et aussi en feurre ou en foig sec & en fueilles de vignes bien seiches / et aussi en miel. Cathon dit que les grappes se gardẽt tresbien en potz de terre et en moust doulx. Pour faire la grappe grecque seiche il fault cõsiderer en la vigne le plus bel et le plus cler bourion vng ou plusieurs / et puis tordre les grappes sur la vigne mesmes et les laisser ainsi seicher moyennement et apres les cueillir et les pẽdre en lieu umbrage & puis les mettre en vng vaissel. Cest assavoir que il y ait premierement vng lict de fueilles seiches et puis vng lict de grappes et apres vng autre lict de fueilles seiches & par dessus vng autre lict de grappes / et ainsi iusques a tout et les bien serrer et en fort ytiet les couvrir et fort estouper et les mettre en lieu froit & sec & ou il ne puisse entrer fumee. Ceulx de salerne font vnes passes cest a dire grappes seiches par la maniere q̃ sensuyt. Ilz eslisent les meilleurs grains des grappes et les font seicher au soleil et puis les mettẽt en vng four passablemẽt chault par vne espace de temps et apres les lavẽt en moust doulx & puis les pouldrẽt de pouldre de canelle et dautres bonnes espices / et apres les enveloppẽt en fueilles de figuier et ainsi les gardent par vng an. Telles grappes vallent a adoulcir le pis / et quant elles sont cuytes en vin elles vallent contre froide toux. Et aussi se peuent faire telles grappes par autre maniere. Les tordre sur la vigne et les y laisser ainsi pẽdre trois ou quatre iours et puis les cueillir a la main avecques le bourion & les mettre en moust doulx bouillant & les y laisser vng peu & apres les seicher au soleil bien chault ou en vng four quãt le pain en est hors: mais on se doit bien garder que elles ne soyent touchees de pluye ne de rousee et les seichet / et puis quelles soyent mises en vng vaissel nect & serrees bien fort et q̃ len mette dessus aucune chose pesant. Aucuns quant elles sont seiches les lavẽt en moust doulx tout froit / et puis les seichent et les mettent cõme dessus est dit: mais ce seroit forte chose quelles peussent estre seichees au soleil en contrees & regions attrempees. Raisins et põmes se gardẽt moult bien en vaisseaulx de terre bien clos et pertuisez dune part / et puis pendus enhault au couvert & aussi se gardent pommes bien longuement quant elles sont couvertes de gipse et de plastre.

¶ De la vertu des grappes.
¶ Chapitre. xix.

La grappe est divisee en deux. Car lune est verte et aigre / et lautre est meure et doulce. La grappe verte & aigre est froide ou tiers degre / et est seiche ou second. Et a trois substances en soy. Cest assavoir les grains / lescorce et le ius. La nature des grains est seiche et dure et ne se peult convertir en digestion: mais qui les casse et en faict pouldre et la boit / elle conforte et restrainct la congestion colique / et par especial se on la rotist. Lescorce est grosse et ne se cõvertist point en nourriture: mais elle estainct la chaleur de lestomac & du foye et oste la soif et si attrempe la cole rouge et restrainct le vomir et la desmesuree egestion po[r] cause de cole. Qui la met sur les yeulx et sur les paupieres elle oste les grosses humeurs et les seiche et vault a la mangeure des yeulx et a lasprete. Le ius de la grappe verte & aigre doit estre mis au soleil avant les iours chienins affin quil deviengne espes comme miel / et lors il vault contre les humeurs qui descendent a la bouche et a la gorge et aux gencives et aux parties denhault de la bouche par deners les oreilles / et si vault a humeurs descendans de long temps aux parties secrettes des fem-

mes. Et la grappe meure qui est acomplie en sa doulceur/si engendre tresbon sang et est la meilleur de tous les fruictz ainsi comme la figue est la meilleur viande : mais la figue nourrist mieulx que la grappe et a este esprouue par aucunes gens qui en leur temps ont mange seulement figues/ et en sont devenus gras et leur cuyr bel et cler/et quãt ilz les ont delaissees a manger ilz sõt devenus mesgres. Les grains de ces grappes meures sont froidz et secs et sont aguz et de legier saillent hors du corps tous entiers. Lescorce est froide et seiche et dure a digerer/et qui mangeue les raisins avec lescorce ⁊ les grains ilz engendrent ventositez/enfleures et mauvaises humeurs/et serrent le ventre/⁊ se on les mangeue tãtost quilz sont cueillis et partis de la vigne et ilz treuvẽt lestomac vuid de viãdes ⁊ sans mauvaises humeurs et que il soit de bõne et forte digestion ilz sont tost digerez et engendrent bon sang et font le ventre mol et purgent le corps de mauvaises humeurs. Et au cõtraire se ilz treuvẽt lestomac plein de ordes humeurs ⁊ de viandes et quil soit de foible digestion. Ilz y demeurẽt longuement et sont fors a digerer et engendrent enfleures ⁊ grosses fumees ⁊ ont ennuy de grosses humeurs et males. Les grappes q̃ sont pendues ⁊ seichees des mauvaises humeurs et superflues sont les meilleurs et bonnes pour les subtilitez dictes/elles nenflent point ne engendrent fumositez ⁊ ne restraingnent ne laschent. Qui les mect en moust cuyt elles sont de grosses diete et ne sont pas si bonnes pour lestomac ⁊ font enfleures et ventositez pour les estranges humeurs du moust q̃ elles y ont prinses. Les grappes qui ont moult de chair sont plus nourrissans et plus dures que celles q̃ ont moins de chair que dhumeur. Et la grappe qui a doulce saveur et est plus grosse et molle est plus chaulde/et engendre soif et est de plus grosse nourriture et plus forte a digerer et faict enfleures rongissemens et opilation de rate et de foye. Et la grappe qui a subtille saveur et pleine de ius ⁊ plus froide est de meilleur digestion/et conforte lestomac et le mondifie des humeurs colериques et si adoulcist ⁊ est bonne pour complexions attrempees. Et la grappe qui a moyenne saveur a moyẽne vertu. La grappe blanche et clere et pleine deaue nourrist legierement et est de legiere digestion et queurt tost aux veines ⁊ est penetrative et faict tost pisser. La grappe noire et grosse est dure a digerer. Mais elle conforte lestomac et faict bonne nourriture quãt elle est bien digeree. La grappe rousse/citrine et iaune tiẽt les moyennes vertus de celles dessusdictes. La grappe passe et seiche est seiche par la comparaison a la verte et est lune dicelles doulce qui est la plus chaulde et plus moiste/par especial celle q̃ est noire et vault a la douleur du pis ⁊ du poulmon et si attrempe la toux. Celle qui est aigre est plus froide et nourrist moins et est plus seiche que la doulce et si conforte lestomac et estainct la chaleur et serre le ventre.

¶ De lappareil pour faire vendanges.

¶ Chapitre. xx.

Quant le temps de vendanges approche len doit appareiller cuves ⁊ cuviers pour y mettre et fouler la vendange ⁊ autres vaisseaulx pour porter les raisins ⁊ le vin/ et aussi pressoueres pour faire les pressoirages ⁊ q̃ tout soit bien nectoye ⁊ laue/⁊ aussi doit len querir vaisseaulx po[r] mettre le vin et cerceaulx po[r] les relier/et oziers vieulx se ilz vallent mieulx que les nouveaulx.

¶ Du tẽps cõvenable pour vendãges.

¶ Chapitre. xxi.

Cest chose de grant prouffit de scauoir et congnoistre le tēps conuenable pour vendanger/ pource q̄ aucuns vendangent auāt que les raisins soyent meurs et pour ce font ilz petit vin et subtil et malade & q̄ ne peult longuement durer: & aucuns autres vendangent plus tard/ & ceulx ne blessent pas tant seulement la vigne par la resolution de sa vertu/ mais auec ce ilz blessent le vin & le submettent a plusieurs passions & le font moins durable. Si cōgnoist on le tēps conuenable & le terme pour vendanger & de la vendange au goust et a veue. Car Democritus & Affricanus dict que la grappe doit auoir meurete par six iours & non plus/ et puis on la doit cueillir car se le grain de la grappe nest plus verd et quil soit noir ou de telle couleur comme les meurs/ cest signifiance quil est meur. Aucuns espreignent vne grappe/ et se le grain queurt par la partie commune cest signe quelle nest pas meure. Aucuns autres lesprouuēt par autre maniere/ ilz considerent et choisissent vne belle grappe bien chargee & en lieuēt vng grain/ & puis vng iour ou deux apres ilz recōsiderent le grain/ et se le lieu ou il aura este prins est demoure en telle forme cōme deuant et q̄ il ne soit point appetisse pour la creue des autres grains & quilz ne soyent point chāgez ne creuz/ lors ilz vendangent hastiuement/ & se ilz treuuent que le lieu du grain soit appetisse ilz laissent les raisins a vendanger iusques a ce quilz soyent meurs et tous parcreuz. Paladius dit que lon congnoist quant les raisins sont meurs a ce q̄ quāt on espraint vne grappe les grains q̄ sont dedās les raisins sont de couleur fulsque & aucūs presque noirs/ & ce leur vient de la meurete naturelle et pource cōuiēt lors vendanger/ & par especial se la lune est ou signe de lescreuices ou lyon/ en la liure/ en lescorpion ou en capricorne & quāt elle fine ou q̄lle est soubz terre il cōuient lors hastiuemēt vendanger sicōme vng maistre nōme Vrugsidius le dit en vng liure des vignes q̄l trāslata de grec en latin. En somme toute nous deuōs scauoir q̄ se les grappes sont trop grasses et on les desnue des fueilles entour les costez/ le vin qui en sera faict sera moins plein deaue/ mais il sera plus fort & plus durable. Se len cueille les raisins apres tierce quant la rousee est degastee et lair chault le vin en est meilleur plus fort & plus durable. Les grappes qui sont cleres et reluisans et q̄ ne sont grasses degastees ne corrōpues en q̄lconque partie font le meilleur vin et plus durable/ et les cōtraires au contraire. Grappes trop meures font le vin plus doulx: mais il est moins bon/ moins puissant & moins durāt que se elles eussent este vendāgees en tēps deu. Les grappes plus vertes font le vin verd. Les moyēnes font vin puissant & vin durant. Les grappes q̄ len cueille quāt la lune est en croissant si font le vin moīs durant/ & les grappes cueillies ou decours de la lune font le vin mieulx durant. Se len met grappes noires au fons de la cuue/ quāt le vin deura boullir le vin en sera plus rouge/ et se len y mect miel il en sera plus doulx. Se len y met grappes meures il en sera plus meur/ & se len y met grappes vertes il en sera plus verd et de sauge ce sera sauge. Et generallemēt le vin acquiert le goust & saueur et vertu de ce que len mect au fons de la cuue quant il doit boullir/ pourueu que tout boulle ensemble par certains iours. Se les grappes cueillies sont par aucuns iours en vng moncel elles en feront leur vin plus meur. Se le moust est mis en tōnes ou en tōneaulx & q̄ il bouille dedās sans grappes il sera bon & bien durāt: mais il demourra a esclarcir plus de temps que se les grappes et le vin auoient

boullu ensemble. Et toutesfoyes se aucune partie des grappes bien espraintes ou non espraites estoit mise ou tõnel de moust doulx le vin en seroit plus tost cler.

¶ De la maniere cõment on doit vendanger.

¶ Chapitre .xvii.

Les vendãgeurs ⁊ vendangeresses q̄ portent les pãniers et autres vaisseaulx po² recueillir et mettre les grappes doiuent eslire fueilles. Et se ilz treuuent en vendangeãt grappes vertes aigres ou pourries ilz les doiuent mettre a part/⁊ sen doiuent bien donner garde ceulx qui ont regard sur les vendangeurs et cueilleurs: car q̄ foulleroit et espraindroit telles grappes auec les bons raisins elles feroient le vin plus roide ⁊ plus aspre ⁊ de legier plus corrompable. Les grappes vertes/aigres pourries ou seiches sont trop grant grief et empirance au vin.

¶ Cõment on doit fouler les grappes des raisins et en traire le vin.

¶ Chapitre .xviii.

On doit fouler les grappes des raisins aux piedz et puis esleuer les raisins ⁊ les traire ⁊ espraindre tout ⁊ puis les porter au pressouer. Et doiuent ceulx qui foulent vendãge auoir les piedz nectz/et souuent yssir de la cuue ⁊ rentrer ens et estre vestuz et ceins a ce que leur sueur ne blesse le vin. En aucuns pays cõme a Boulongne len foule les raisins en la vigne moyennement en caniers ou en corbueilles/⁊ ainsi on les porte et laisse par aucun temps en grans vaisseaulx pour bouillir comme par huyt iours ou tãt ou iusques a .xx. ou .xxv. Aucunesfois le vin en est purifie grandemẽt/mais il sent trop fort la saueur des raisins et pource il est bon de mettre sur la vendãge vng corbillon ou vng instrumẽt dozier sur lequel le fouleur persera ce q̄ nestoit faict parauant. Et quant tout sera bien foule ⁊ que le vin ystra par les conduitz des osiers dedans la tyne on le laissera bouillir iusq̄s a ce q̄l soit purifie et puis le mettre en vaisseaulx ou il aura de leaue ou plus ou mois selon ce que le vin est fort ou foible et selon [illegible] force que len veult y auoir. Et deuez scauoir que de tant cõme les grappes seront mieulx foulees de tant sera il moins de besoing de le mesler auec eaue: mais on en aura plus de pur ⁊ du contraire au cõtraire/et par ceste maniere le vin sera bien purifie et durable et si ne sentira point [illegible] saueur des raisins. Et aussi deuez scauoir q̄ les grappes de petit vin doiuẽt plus boullir q̄ celles de bon vin. Aucunes grappes ont les grains si verdz et si aigres q̄ len ne peult laisser le vin bouillir auec iceulx raisins sans lempirer/et aucunes autres qui ont les grais doulx: ⁊ pource doiuẽt boullir auec leurs raisins. Quant les grappes sont cueillies q̄ les met et assemble en vng moncel ⁊ q̄lles y soyent deux ou trois iours le vin en deuient plus meur ⁊ plus doulx. Et pource il est bon dauoir es vignes fors vaisseaulx ⁊ bien estoupez de poix esquelz les raisins soyent ainsi mis tãtost ⁊ chauldement/et le vin en sera plus souef et plus delectable: mais il ne se gardera pas si biẽ en este pource que les grappes auront este trop meures. Et deuons scauoir que tout vin qui boult sans les grains ⁊ escorces est blanc/⁊ celluy q̄ boult auec grains ⁊ escorces si a couleur rouge noire ou cytrine et dor laq̄lle il prent et recoit de ce que dit est. Len peult faire de grappes verius vues passes q̄ sont grappes seichees plusieurs medicines et vin doulx/vin cuyt/vin pur et vin aigre/et ont ces choses diuerses operatiõs es corps humains sicõme cy apres sera dit

et cõment on les fait ⁊ aussi cõment on les peult garder et de leur nature et vertu.

¶ Cõment on fait le verius vne passe et vin cuyt.

¶ Chapitre.xxiiii.

Len fait verius en deux manieres / lung cler et lautre sec / le verius cler se fait ꝑ telle maniere. Quãt les grappes sont vertes attrempeement ⁊ ainsi comme par creues on les cueille ⁊ sont pilees / ⁊ met on du sel dedãs / ⁊ puis les met on en vng vaissel au soleil / ⁊ quãt elles y auront ainsi este par deux ou trois iours / len doit prendre ⁊ espraindre le ius ⁊ le garder en nectz vaisseaulx de boys. Aucuns ny mettent point de sel / mais il se garde mieulx quant il en ya / ⁊ par especial quant on le fait de telles grappes que le vin qui en seroit fait ne se pourroit garder en este. Len fait verius sec par telle maniere. On prent grappes tresvertes ⁊ les pile len ⁊ espraint le ius ⁊ puis le met on sur le feu en vng vaissel darain rouge ⁊ est cuyt iusques a ce quil soit presque prins et coagule / et apres le met on au soleil sur vng vaissel estendu iusques atãt quil soit sec / ⁊ ainsi est fait et puis soit garde. Ilz sont aucuns qui le seichẽt au soleil sans autrement cuire quãt le soleil est bien chault. Et aucuns q̃ font verius de grappes moyẽnement meures / mais la premiere maniere est plus froide et plus serrant. Et aussi len peult faire verius espes cõme miel qui est moult vertueux / sicõme dessus est dit ou traicte de la vertu des grappes. Toute Affrique si fait la grappe passe et ronde par telle maniere. Len cueille des grappes passes grant nõbre et les met on en vaisseaulx fais de ioncs non pas trop ioinctz / mais larges ⁊ clers ⁊ la on les bat bien fort de verges / ⁊ puis quãt le ius sera hors des grappes on les espraindra / ⁊ tout ce qui en sault hors on le met en vaisseaulx en maniere de miel et le garde len pour vsage. Et en autre maniere on le faict de moust doulx que len cuyt et escume / et le faict on boullir tant que il en demeure les deux pars / ⁊ en autre maniere quil nen demeure que la tierce partie de sape. Sape est moult doulx et poignant.

¶ De la purgation de vin fait de grappes aigres ⁊ corrõpues.

¶ Chapitre.xxv.

On doit oster ⁊ separer des bonnes grappes les grappes aigres ⁊ corrompues ⁊ le moust qui est fait de telles meschans grappes est cure ꝑ telle maniere. On doit cuyre eaue de pluye tant q̃lle reuiengne a la moytie ⁊ prẽdre de celle eaue ainsi cõme la dixiesme partie de ce q̃l ya de moust / et puis le mettre dedans ⁊ cuyre tout ensemble iusques a la cõsumption de la sixiesme partie / sicõme dit le bourguignon. Aucũs le font autremẽt: car ilz gettẽt leaue auec les grappes ⁊ est tout foule ensẽble / ⁊ puis ilz cuysent le moust iusques a la consumption dautãt cõme len y aura mis deaue.

¶ De la cure du vin greue ⁊ tourmente deaue et de pluye.

¶ Chapitre.xxvi.

Se la pluye desmesuree griefue les grappes en la vigne / ou apres ce q̃lles seront cueillies il les couient fouler / ⁊ se le vin en est trop foible / ce q̃ len pourra scauoir au goust au mettre au tõnel / quãt il aura premieremẽt boullu on lostera tantost du tonnel ⁊ sera mis en vng autre tõnel / ⁊ tout le lymon et lordure et corruption demourrõt au fons pour leur pesanteur. Aucuns autres le font mieulx / car ilz le cuysent tant que la vingtiesme partie en soit degastee

et puis gectent du plastre dedans autant cõme la centiesme partie du vin contient: et les autres laissent [illegible] vin sur le feu iusq̃s a ce que la cinquiesme partie en soit degastee et puis vsent du remanant.

¶ Cõment on doit mettre le vin es tonneaulx et vaisseaulx.

¶ Chapitre. xxvii.

On doit laver les tõneaulx [illegible] eaue salee & les nectoyer & froter dune esparge bien fort et les fumiguer dencens. Len ne doit pas trop emplir les tõneaulx ne aussi laisser trop vuidz: mais on doit considerer et regarder iusques ou le moust bouillant peult prendre son accroissemẽt & oster aux mains & a hanaps lescume & les superfluitez se aucunes en ya quant le moust aura este par cinq iours dedans les tõneaulx & bien nectoyer et esparger le celier & gecter les ordures bien loig: car qui les mettroit pres le celier/les vaisseaulx en recevroient mauvaises odeurs qui greveroiẽt au vin Et aussi doit on mettre bõnes odeurs empres les pressouers/& par especial es lieux de apothicairerie ou len veult garder vin pour medicines.

¶ Cõment on peult avoir moust tout au long de lan.

¶ Chapitre. xxviii.

Il convient avant q̃ len froisse les grappes et q̃ le vin en saille que len ait vng vaissel tout poisse par dedans ou par dehors/& que tantost que les grappes seront froissees q̃ len gecte le moust dedãs et que le vaissel nen soit plein que a demy & que il soit fort estoupe de plastre & le moust y demourra longuemẽt doulx. Et encores seroit mieulx garde se le vaissel estoit encloz en vng cuyr & mis dedãs vng puys: car la il ne bouilliroit point. Se aucun froisse les grappes doulcement et ne les espraingne pas moult fort/le moust en est bon & prouffitable a garder et durera longuement/ce dit le Bourguignon. Aucuns poissent le vaissel dedãs & dehors & le mettent en vng puys en telle maniere que les bors seulement soyent par dessus leaue/& est esprouve quil dure longuement. Et les autres le mettent en arene et gravelle moiste & gravois mouille et lenfouyssent.

¶ Cõment on peult scavoir se moust ou vin contiẽnent eaue: et cõment on les peult separer et oster.

¶ Chapitre. xxix.

Qui veult scavoir sil ya eaue en moust ou en vin prẽgne deux poires crues et les mette dedãs/se elles vont au fons il ya eaue/& se elles nagent par dessus le vin ou moust est bon et pur. Les autres prennent vng glageul ou vne cãne qui croissent en eaue/ou papier ou foing ou autre chose seiche et le oignent dhuylle et le mettent ou vin ou moust et puis len tirent/ et se il ya eaue dedãs les gouttes se assembleront en lhuylle/& de tant quil y aura plus deaue de tant si assembleroĩt plus de gouttes deaue Et les autres le font plus simplement/ilz mettent le vin en potz de terre nouveaulx avant quilz le mettent ailleurs/et les pendent par deux iours/et leaue qui y est meslee en degoute hors. Les autres mettent le vin sur la chaulx/et sil ya eaue la chaulx se dissoult & amollie/et se le vin est pur elle sendurcist. Et les autres mettent en vne paelle a faire huylle bouillant & puis y versent du vin/et sil ya eaue dedans le vin il fera vng grant son et grans bouillons et saillans. Et aucuns autres prennent vne nouvelle esponge ou espurge & la oignent de huylle/et en estouppent la bouche du

baissel ou tonnel ouquel est le vin et puis le tournent ce dessus dessoubz/et sil ya eaue elle se espandra en lesponge/et de ce len en huylle de telles probations. Et les autres si mettent ung petit de moust en leur main et le frotent et sil est pur et sans eaue il devient visqueux et se tient a la main/et seil ya eaue il ne se tiendra point a la main. Leaue est ostee hors du vin par telle maniere. Prenez alun moiste et le mettez ou vaissel ou est le vin/et puis estoupez la bouche du vaissel dune esponge oincte dhuylle et tournez la bouche contre terre et laissez tout convenir et leaue en saulldra et non autre chose.

Comment le moust peult estre tost espurge.

Chapitre .xxv.

Len mettra en ung vaissel de moust de dix septiers une petite mesure de vin aigre et par ce le moust sera espurifie dedans trois jours.

Comment le moust ne bouillira point de par dessus.

Chapitre .xxvi.

Vous ferez une couronne de poulieul royal ou de nepte ou de origane et la mettrez entour le trou du bondon du vaissel si comme dit Burgondius. Et aucuns oignent les vaisseaulx par dedans entour les bandieres du bondon de laict de vache/et ce retient le moust bouillant par dedans en telle maniere que il ne hyst point.

En quelz lieux le vin doit estre mis pour estre mieulx et plus durer.

Chapitre .xxvii.

Nous devons faire et asseoir le celier celle pour mettre le vin au contre contree de septentrion froide et obscure par principalement de lieu obscur/loing de estables/de fours et de baignerIes/de chambres coyes et de cisternes/et aussi dautres eaues et choses de mauvaise odeur: toutesfuoyes ou livre de la vendange que feist Burgundius il est contenu que le plus fort vin doit estre mis a lair/et quil y ait parois qui le gardent du soleil de midy et de cellny du couchant pour le chault: mais les autres petiz vins doivent estre mis soubz le tect/et y convient faire fenestres haultes regardans vers orient et septentrion.

Comment on transporte le vin de vaissel en autre/et de lordonnance des vaisseaulx.

Chapitre .xxviii.

Len doit transporter le vin de vaissel en autre ou temps que bise vente et non pas quant le vent de midy souffle et les vins qui sont foibles en printemps et les fors en este. Les vins qui sont creuz en lieux secs quant les jours commencent a decroistre. Quant len mue le vin de tonnel en autre ou temps de la pleine lune il devient aigre. Et doit on scavoir que quant on oste le vin hors de sa lye quil en devient plus subtil et plus foible. Les tresexpers maistres afferment que se environ la toussains quant le vin aura cesse de bouillir et que la lye sera descendue au fons se len oste le vin hors de sa lye grasse il sera en yver une mere subtille et deliee ou il sera mieulx garde et trop mieulx clarifie au printemps que sur sa premiere lye. Et si dient que se le vin demeure longuement avec sa lye quant le chault temps viendra la lye se incorporera avec le vin dont sa saveur empirera et ne se pourra apres clarifier iusques a ce quil aura este chauffe sur le feu pres de bouillir et que le feu soit cler et lent et quil soit mis en ung nect vaissel avec une couldre au fons de laqlle doit avoir deux bastons ou une mylle necte entrelasse

dedans & vng mãtel de gros drappel. On
que le vin soit mis en vne tynne necte et q̄
en ce mesme vaissel le vin soit tenue en la
maniere dessusdicte. Et aussi doit pour-
veoir que le vin soit mis en yver en lieu
chault & en este en lieu froit. On doit muer
le vin de vaissel en autre quant la lune est
en croissant & quelle est soubz terre. Quãt
nous transportons le vin de tonneaulx en
petis vaisseaulx il cõuiẽt regarder la nais-
sance des estoilles/pource q̄ la lye sesmeult
es naissances des estoilles/et par especial
quant les roses sont & quant les vignes flo-
rissent. Les sages cõseillent et par especial
Hesiodus que quãt on ouvre les tõneaulx
que le vin qui est au dessus et celluy qui est
au dessoubz soit oste cõme de peu de faict/
et que le vin du meillieu soit garde cõme
le plus fort & le plus durant et le plus cõve-
nable pour estre vin vieulx: car le vin qui
est pres du bondõnail & prochain a lair est
le plus foible et le plus evapore/et celluy q̄
est au fons se sent de la lye et du foible. Le
vin que len met en petis vaisseaulx y doit
estre mis par mesure en telle maniere quil
ne adviẽgne pas iusques aux baulieures
du vaissel de la bouche: mais aucunemẽt
pres & au dessoubz du col affin quil ne soit
suffocque ne trop empresse aincois q̄ il ait
convenable respiration q̄ ne se doubteroit
pas il ne devenist aigre: car qui en doubte-
roit on ne le devroit point laisser respirer.
Et soit fait lestoupail de saulx verd hors
de lescorce. Bon est q̄ len face empres ou
est la lye vne petite espincelle p̄ ou on puisse
traire du vin en temps chault et venteux/
pource q̄ par la ystra hors ce de la lye qui
se mesle avecq̄s le vin et sera par ce le vin
mieulx clarifie. Celluy qui ouvre le ton-
nel doit considerer le poinct des estoilles/
pource que lors le vin se esmeult/& au com-
mencement des estoilles q̄ le vin sesmeult
on ne le doit pas [illegible]. Et se len veult
ouvrir le tonnel de iour len doit entendre
au soleil affin q̄ sa clarte et chaleur ne fie-
re dessus le vin. Et se pour aucune necessi-
te il cõvient percer le tonnel/on doit pren-
dre garde a la lumiere de la lune. Quant
les tõneaulx sont vuidz on les doit hasti-
vemẽt labourer deaue salee ou les seicher
de cendre ou de terre argille quant le vin
aura este petit. Mais se le vin a este grãt
et fort il suffist de les clorre et estouper de
tous costez: car lodeur & la force du vin des-
fendent les vaisseaulx.

¶ Du temps et de la maniere de
goustet et essayer le vin.
¶ Chapitre. xxxviii.

Aucuns essayẽt & goustẽt leur
vin ou temps que bise vente/
pource quilz sont plus purs et
plus nectz en ce temps que en
autre. Les autres q̄ sont expers & cõgnois-
sans en vin lessayent quãt le vent de midy
vente/pource que ce vent esmeult & redar-
gue le vin et le monstre tel q̄l est. La ieune
personne ne se doit pas entremettre de es-
sayer vin pource que le goust en est gros &
rebours ne aussi quãt la personne a moult
beu et mange/sicõme Burgundius le dit
en son livre. Mais selon la coustume de
Boulongne on essaye tousiours le vin a
ieun estomac. Celluy qui doit essayer vin
ne doit avoir mange viande aincre ne sa-
lee ne autre chose qui altere le goust: mais
quant il aura vng peu mange & bien dige-
re il le pourra lors essayer. Aucuns q̄ veu-
lent decevoir les marchans ilz ont vaissel
nouvel et le mouillent & arrousent de tres-
bon vin vieulx bien souef flairant et puis
ilz y mettent le vin que ilz veulent vendre.
Mais les autres sõt plus malicieusemẽt
car ilz dõnent noix et fromage a manger
a ceulx qui veulent et doivent essayer de
leur vin affin que apres ce quilz en auront

mange leur goust qui par avant estoit bon et certain soit change et deceu. Et ce q̃ ien dy cest pour advertir que nous nen soyons deceuz et non pas pour decevoir aultruy. Le marchant qui a gouster et essayer vin doit souvẽt faire excais a gouster vin vieil et vin nouvel affin quil noublie ce dont il se doit garder.

Comment on congnoist le vin du table et qui est bon a garder.

Chapitre .xxxv.

Quant le vin aura este mis ou tonnel et q̃l y aura este par aucun temps il le cõviendra mettre hors dicelluy tõnel a le mettre en ung autre vaissel ouquel il se reposera pour demourer. On laissera la lye dicelluy vin ou premier tonnel et sera bien estoupe de toutes pars/et apres on doit bien regarder en souvent adorant que quelque transmutation ne soit faicte entour la lye ou que ordure/lymon ou fange blanche ne soit faicte soubz la botte ou soubz le tonnel et qui y trouveroit aucun tel signe on devroit penser que le vin se corromproit/et se len ny trouvoit aucun tel signe on peult iuger que le vin seroit bon et durant et bien gardable. Et aucuns prennent une canne cavee et lestoupent de leur poulce ou du doit et boutent ou tonnel iusques au fons dedans la lye/et puis destoupent la canne et en ostent leur poulce ou doit et sentent et attrayent au nez par la canne lodeur et senteur de la lye/a apres en tirent la canne dehors a en apportent de la lye et par ce ilz scavent et peuẽt iuger quel le vin devra estre. Aucuns autres boullent ung peu du vin et puis le laissent refroidir/et apres en essayent et tel q̃lz treuvent le vin au goust ilz iugẽt que lautre sera/et se doit faire cest essay du meillieu du tonnel. Et les autres supremient leur regart au gouvernement du vaissel: car ilz le descouvrent et gouste de la couverture qui est au dessus/et se elle est vineuse cest signe de bon vin a se elle sent leaue cest tresmauvais signe et ne vault riens. Et aucuns autres iugent au goust et se le vin est aspre et roide au commencement cest certain signe de bonte/et se il est mol cest signe de peu de bien.

Des nuysances et griefz qui adviennent au vin.

Chapitre .xxxvi.

Aucunesfois advient que le vin se corrompt et perd po[r] leaue corrõpue en la vigne ou pour mixtion deaue faicte avec le vin et est change et tourne en diverses manieres par estrange chaleur qui y ouvre et se la lye ou aucun peu de tel vin demeure dedans le vaissel apres ce que le vin en sera tire hors a que le vaissel devient estoupe ce se convertira en telle corruption que ledit vaissel ne vauldra iamais riens et corrompera tout le vin que len y mettra. Et se len mect de ce vin en aucun sain tonnel ou avec autre vin sain il corrõpera tout et mettra a sa nature. Et apres se vin fort a puissant/et par especial doulx et gros est laisse en tẽps chault ou tonnel ou en autre vaissel qui ne soit plein et q̃ soit destoupe et desclos lhumeur et la chaleur du vin se euaporeront et demourra le vin froit et sec et aigrira.

Comment et en quel temps le vin est plus tost tourne et corrompu.

Chapitre .xxxvii.

Tout vin se tourne communemẽt entour le deffault des sept estoilles q̃ len appelle phyades et est au cõmencement de yver et aussi du solstice estival vers la sainct Barnabe. Et es lours chievrins et geno

ralement quant le vent de midy vente soit en este ou en yuer. Et en temps de grans pluyes et pour cause de violence de vent et de mouuemēt de terre ou de fort tonnoirre et quant les vignes ou les roses florissent si comme le dit Burgundius.

¶ Comment on peult remedier a ce que le vin ne se tourne ne corrompe.

¶ Chapitre .xxxviii.

Sel cuyt et ars mis dedans le vin garde le vin de tourner et le faict bouillir plus quil ne conuient et le deffēd de corruption/ qui gecte doulces amādes en vin de noirs raisins il se garde sans corrompre. Qui gecte vues passes cest a dire grappes seiches dont les grains soyent ostez auec arene ou sablon dedās le moust ou vin cuyt ce le fait gras et durant. Aucuns choysissent vne grappe seiche ne ce dauenture en la vigne et en vsent singulierement. Qui met plastre en vin il le faict au commencement aspre et dur mais ou temps dapres il fait euaporer celle saueur. Le prouffit du plastre demeure long temps et ne seuffre point le vin a tourner. Et en est la proportion telle se le vin est foible et de molle saueur ou grue de pluye la centiesme partie de plastre si suffira/ et se le vin est graint et vertueux la moytie de plastre suffira. Fenegrec broye et mesle auec sel ars se on les mect en vin qui voulentiers se tourne et le vin soit oste de sa mauuaise lye et mis sur lye de bon vin si font le vin durant et sans tourner. Aucuns prennent brandons ardans et bien alumez auec poix et les estaignent en moust et se garde le vin de tourner. Aucuns prennent le fruict de cedre et lardent et galles arses et les mettent en vin et le vin est permanāt. Les autres prennent sermens de vigne et les ardent et en gettent les cendres ou vin auec semence de fenoil broyee et il ne tourne point. Aucuns autres les changent de vaissel en autre et de maison en autre/ et se ilz sont bleccez de chaleur ilz les mettent en lieux froidz/ et se ilz sont bleccez de froit et dhumeur ilz les mettent en lieux chaulx/ et les autres y mettent semēce de lin ou cendres de boys de chesne. Et autres mettent laict et miel dedās le moust et il en est plus souef. Les autres y mettent du grauois de riuiere auec vin vieil et gettent tout ensemble ou vin. Largille purge le vin q̄ luy met apres ce quil a boullu et emporte au fons tout ce q̄ trouble le vin / et se elle estoit arse par auāt elle le purgeroit encores mieulx et la bouloist et faict de bonne odeur et si le faict permanent. Ellebore noir mis auec vng peu de lebore blanc mis dedans le vin le purge et le faict permanent. La farine de fromēt faict le vin durable. La poix rasine du pin retient le vin. Laubin doeuf faict le vin poignant et agu et le garde de aigreur. Aucuns dient que cest impossible que le vin se trouble ne tourne se len escript ou vaissel par auant quil y soit mis ces diuines parolles. Gustate et videte quoniam christus suauis est dominus. Goustez et veez que Jesuchrist est souef seigneur/ et seroit bon de lescripte en vne pomme et puis la mettre ou vaissel. ¶ Cy apres sensuyt vne merueilleuse confection pour garder vin q̄ len nomme panicia. Prenez deux onces daloes/ deux onces dencens/ deux onces de momi/ quatre onces mellilot/ vne once de cassia/ deux onces despic nard/ quatre onces de foil/ quatre onces de mierre/ et lyez toutes ces choses en vng drappel de lin et le mettez ou vaissel quant le vin aura este purge/ et mettez de ces espices en chascun vaissel vne cueilleree et puis apres ostez hors du drappel et gectez celle pouldre dedans le vin et par trois iours que le vin soit remue de la ratine dung glagent. Aucuns

font ung autre telle cõfection. ¶ Recepte. Trois onces de saffren: car il donne bonne couleur / et trois onces dencens masle / cecy crible faict le vin roide / & une poignee de foil dõne au vin bonne odeur / pillez toutes ces choses & les meslez toutes ensemble et mettez de ceste pouldre en chascune couche de vin deux cueillerees non pas quant le vin bouldra: mais quant il sera appaise et devenu quoy: car pour reigle generalle on ne doit cõfire le vin iusques a ce q̃l soit repose. Aucuns autres confisent vin par ceste maniere. ¶ Recepte. Cardamon racine de flamble ylitice / cassie / spic nard / mellilot / xilobalsami / squmanti / costi / spic celtique autant de lung comme de lautre et les pillez et mettez en ung sachet et puis le mettez ou vin. ¶ Item prenez racine darmoise / et une herbe que len appelle penthasilon et en faictes pouldre / et quant le vin aura boullu mettez en dedans et il ne tournera point. Et aucuns laissent boullir le vin deux ou trois iours avec grappes affin quil ne se tourne & le muent de vaissel en autre ou moys de fevrier / et boullent la tierce ou la quarte partie de cestuy vin et puis meslent tout ensemble / et apres mettent du sel dedãs / cest assavoir en ung vaissel de douze corbeillees de vin / une escuelle pleine de sel commun. Et en autre maniere qui bouldra. On muera le vin en fevrier et en bouldra len la quarte partie sur le feu iusques a ce que la huytiesme partie du vin soit cõsommee & soit escume. Et apres ceste bouture on mettra en chascune chauldiere une herbe appellee iuganala et une autre nõmee liuertipium sec ou liuerticium seulement et ꝗ tout boulle ung peu ensemble et puis que tout soit gecte & mis ou tonnel / et len y mect des grappes bien lavees par avant dedans le moust le vin en sera plus cler / et lors on devra bien estouper le vaissel en telle maniere que lair ny puisse entrer ne yssir et quil soit bien reclos / et est certain et bien esprouve. On le peult faire autrement durable et merveilleux a boire quelconque vin que ce soit. Len espraindra bien fort les grappes et le vin ensemble avant que il ait boullu et puis que tout soit mis bouillir au feu ensemble par lespace dune heure et quil soit bien escume et puis mis en ung vaissel / et apres ꝗ len prengne vingt cloux de girofle pour chascun corbillon ou canne et soyent liez en ung fillet ou mis en ung drappel dedans la bouche du vaissel et est esprouve. Les autres dient que quant le moust est espraint et incontinent mis hors des grappes en une tynne & bien couvert dung drap nouvel et nect et dung tapis & que il soit ainsi par quinze ou par vingt iours et quil soit chascun iour escume et puis mis ou tonnel il sera merveilleux en clarte et en saveur.

¶ Comment le vin tourne et trouble est clarifie et guery.
¶ Chapitre. xxxix.



PRenez cerises aigres en bonne quantite & les gettez toutes entieres ou vaissel ou le vin sera / et lors le vin se prendra a boullir et le laissez ainsi par trois iours ou iusques a tant quil laissera le boullir: car en ceste bouture le vin se purge tresbien de ses ordures / et quant on voit le vin cler on le doit remettre en ung autre vaissel / et qui y mettra du miel en bonne quantite destrempe de vin et verse dedans et puis que tout soit bien triboulle & demene ensemble dung baston par la bouche du tonnel tellement que tout le vin et le miel soyent bien meslez ensemble et puis laissez reposer et le vin se clarifiera tresbien: car le miel traira a soy tout ce ꝗ sera trouble ou vin & le fera descendre au fons: mais aucuns voulans tresbien faire prennent des raisins sans espraindre

en bonne quãtite ou temps de vendãges et les mettent ou vaissel du vin tourne/⁊ lors les raisins sont au vin pour mere ⁊ ramainent le vin a bonne sante / et finablement luy donnent bonne saveur. Toutesvoyes len doit scavoir pour reigle generalle que avant que len face au vin quelconque medicine on le doit separer de sa lye et mettre en ung autre vaissel. Aucuns gettẽt le vin tourne dedans les grappes dont il aura este extraict affin que il se clarifie en elles/ et la le laissent tant quil esconvient. Et se il en ya grant quantite on ne le doit pas faire tout ensemble ne soubdainement : mais tout a loysir et a plusieurs fois affin que len nestaigne pas la chaleur des grappes et que on nempesche pas toute la bouture du vin dont il est clarifie : car de tant cõme il y aura moins de vin avec les grappes de tant ouvreront elles plus fort. Paladius dit que le vin tourne sera cler en une tournee se pour six septiers de vin on casse dix ou vingt grappes de poivre / et que ilz soyẽt destrempez de vin et puis gettees dedans le vin et que tout soit tresbien remue ensemble/⁊ apres laisse reposer et puis couler et il sera tresbon vin. Et aussi vin trouble sera tãtost cler se len mect sept noyaulx de pin ou septiers de vin ⁊ que on le meuve et tribouille bien longuemẽt et puis que on laisse ung peu reposer et apres couler et boire: car il sera pur et nect. Aucuns clarifient vin trouble a noyaulx de pesche. Aucuns autres de aubin doeufz ⁊ ung peu de sel. Et selon loppinion daucuns on prent cailloux de ruissel ⁊ les cuyt len en une fournaise iusques a tant que on les voit ravier/ et puis on les mect en pouldre tresdelice/et puis on prent sel blanc et le broye len tresdeliemẽt et en ung vaissel de dix courgees on mect six onces de celle pouldre de cailloux / et quatre onces de sel / et puis on le meult ⁊ mesle fort ⁊ se en chascune corbillee on mettoit deux ou trois oeufz il seroit bon. Et se peult aussi faire ce q̃ dit est de ces cailloux crus mis en pouldre et sans sel/⁊ sont ces choses esprouvees : mais il est bon que len y adiouste ung peu de miel: car le miel rouge rẽd au vin blanc sa couleur perdue/ et tout miel visqueux et pesant si est conservatif de toutes couleurs de vin/et se le vin est trop trouble si y adiouste len des choses dessusdictes plus largemẽt: car par la vertu de leur poix elles font descendre au fons toute la troubleur ⁊ lordure du vin en telle maniere que la troubleur ne se peult eslever enhault et ne changẽt point la saveur du vin et se il est si trestrouble que il en soit tout pale et quil coule comme huylle ⁊ que sa chaleur naturelle soit toute estaincte il nest medicine qui riens y puisse valoir. Et se le vin rouge nest pas tout estainct et luy demeure couleur iaulne et corrompue on le restaurera avec le vin de albatique ou avec autre vin tresrouge ou avec la laveure descorces fresches ou seiches de grappe de albatique ou avec la couleure de semence de yebles. Car le ius de ces semences corrigera la saveur du vin tourne/⁊ aussi fait miel rosat. Et ce peult estre aussi faict avecques la laveure desdictes semences seiches. Et en autre maniere le vin est trop bien clarifie. Pour ung vaissel de vingt cannes. Prenez quarante oeufz et les cassez aux mains en ung vaissel et les batez tresbien et puis meslez avec une pleine escuelle commune de gravelle et gettez tout ou vaissel dedans le vin et le meslez et le triboulez tresfort oudit vaissel a ung gros baston / et puis si en extrayez par le fons dembas a plusieurs fois et le remettez ou vaissel / et quant il sera clarifie vous en traires par dessoubz toute la troubleur et lordure par le trou dune broche. Et devez scavoir que en vin blanc on doit tant seulement mettre glere des oeufz et en ver-

meil on y mect tout le moyeuf et la glere/ et de tant quil sera plus trouble tant y conuiendra il plus mettre de la medicine. Et y peult on mettre du sel en lieu de grauelle et apres vng peu deaue de riuiere. Aucuns autres cueillent en vendanges les semences des grappes et les seichent tresbien et puis en font farine/ et de ceste farine ilz mettent en chascun corbillon vne poignee et le remuent et meslent tresbien. Vng maistre tresexpert dit que le vin est tresbien clarifie et ramene a bonne saueur quant len mect en vng tonnel de vin demye liure dalun de roche mis en pouldre et autant de sucre rosat auec huyt liures de miel et q il soit fait en telle maniere / cest assauoir que le miel soit cuyt et escume tresbien/ et quant il sera bien refroidy que len mette la pouldre de lalun et le sucre dissoult dedans vng hanap et destrēpe de vin et puis que tout soit mis dedans le vaissel et tresbien batu et remue dung baston sec/ et apres que le vaissel soit tenu estouppe tout le iour iusques a lendemain et le vin sera cler au second ou au tiers iour apres/ et se le vin estoit trop trouble et pourry len y mettra plus de chascune des choses dessusdictes. On peult faire de vin aigre et de mauuaise saueur bon vin et meur par telle maniere. Len met vne liure de sucre rosat auec la mesure dessusdicte et vne liure de miel et en fait on cōme dessus est dit/ et par ce le vin sera de bonne saueur et de noble odeur. Aussi le peult on biē purger et clarifier par autre maniere. Prenez demye liure dalun de roche et demye liure dalun de sucre et les mettez en pouldre tresdelyee tout ensemble/ et en chascun corbillon mettez en demye once se il nest que vng peu trouble / et se il est fort trouble si y en mettez vne once et prenez vne liure de rape blanc ou rouge selon q le vin sera en vingt quatre cānes/ et pour chascune cāne pleine main de sel blanc et trois oeufz et se le vin est blanc si ny mettez que la glere et batez tresbien ces oeufz en aucun vaissel et puis mettez es oeufz vng seau deaue de fontaine/ de riuiere ou de puys/ et batez et remuez tout tresbien ensemble/ et apres mettez tout ou tonnel de vingtquatre cannes ou courges de vin et le remuez tresbien dune verge fendue en croix iusques a tant que tout sera bien touillie et mesle ensemble et puis on en traira par embas et sera regette dedās par le bondonnail/ et apres on le laissera reposer et par ainsi il sera cler ou second iour et iusques a huyt iours on en traira par chascun iour vng hanap trois fois p vne broche qui sera mise ou coste par embas et sera remis dedans le vaissel iusques a ce q toute la troubleur en sera mise dehors et que le vin sera cler net et plaisant. Toutesfoyes nous deuons scauoir que auant que len face ces choses le vin doit estre mue de vaissel en autre/ et oste de sa mauuaise lye. On [illegible] peult aussi clarifier sil est vng peu auecques le collier des draps affin ql soit cler et cole.

Comment len noircist le vin et le mue len en autre couleur.

Chapitre .xl.

Puis que on aura transmue le vin blanc de sa nature en aucun vaissel et y aura este par vng iour on le gettera en vne tynne ou il aura eu vin noir / et puis par deux iours apres on le traira trescler et sera tresrouge. Item qui auroit tant de grappes blanches et peu de rouge len doit cueillir les blanches a part et puis les noires et mettre premieremēt les noires en la tynne et apres les blanches et le vin en sera tout noir. Paladius dit q les vignes sont de telle nature que se len rameine le blanc et le noir en cendre et on la met ou vin chascune luy donnera la forme de sa couleur.

le vin blanc deviendra rouge / et le rouge blanc. Et par semblable raison qui ardroit le serment et len gettoit vng muy dedans vng tonnel de dix cruches & on luy laissoit par trois iours bien estoupe et lute il deviendroit blanc ou rouge dedans quarante iours ou au moins il deviendroit blanc ou noir ou temps des vendanges avec grappes de albatique et avec labrusques bien meures quant on les aura bien cassees environ douze iours en vng vaissel. Se nous mettons de leur vin noir en celluy que nous voulons noircir & se on lave plusieurs fois les raisins des grappes de albatique ou de labrusques du vin que len veult noircir il sera faict. Il y a vne bonne maniere de noircir pur ou meslé es tynnes. Quant les grappes seront esleuees au dessus dedans les tynnes et le vin sera dessoubz que on les espreingne dedans vne fois ou deux ou trois et ainsi le vin sera tainct des escorces des grappes noires. Le vin est rouge ou noircy [illegible] clarifie & si luy revient en beaulte sa couleur morte par ceste maniere. On prent pour chascune corbeille ou vaissel vne livre de semence [illegible] gebles seiche & le amolie len en vin chault / et puis on lespraint aux mains et le pile len en vng mortier & la lave len plusieurs fois en vin. Celle lavente avec oeufz & gravelle de vin et sel soit mise ou vaissel ou vin & bien remuee & puis que le vin soit ainsi garde.

¶ Comment on mue vin dune saveur en vne autre.

¶ Chapitre. xli.

Les grecs quant ilz font et parent leur vin il y gettent la moytie ou la tierce partie de vin cuyt et avec ce deux godez de farine dorge car ilz dient que le vin dur en est faict souef : mais que elle y ait este par vne heure pource quelle mesle la lye du vin et cuyt avecques lautre. Ou autrement et mieulx quant vne chartee de grappes aura este mise en la tynne len y mettra vne bonne quantite de miel cuyt et fondu au feu et escume / et se len adiouste avec le miel pouldre de poivre le vin en sera plus puissant. Et qui y adiousteroit cloux de girofle ou autre chose odorant le vin en emporteroit lodeur. En telle maniere se peult il faire quant le moust boult sans grappes. Quant len veult faire vin souef a boire on mect dedans du fenoil & de la sarriette de chascun selon ce quil appartient et est tout mesle ensemble. On fait vin de tresbonne odeur en peu de iours. Prenez baye mirte sauvage de montaigne seiches & arses et les mettez ou vaissel par dix iours ou environ et les laissez reposer et puis les coullez et en vsez. Et aussi on cueille fleurs de vigne arbuste et sauvage & les seiche len en lombre & puis les pile len tresfort et les mect on en vng vaissel neuf. Et quant on veult on mect en trois seaulx vne mesure de ces fleurs que len appelle mesure siriaque et le gecte len ou tonnel / & le sixiesme ou le septiesme iour on perce et ouvre len le tonnel & en vse len. Aussi on le peult faire en petites gerbettes lyees a cordelettes & a chascune vne pierre pour la faire descendre et aller au fons et les y tenir ainsi par tant de iours que le vin soit de bonne odeur & non pas plus pource que pour la force il se convertiroit en mauvaise odeur. On faict vin nouvel ainsi comme vieil se len frotte dedans amandes ameres / alupne / gomme de pin & fenegre ensemble en telle quantite quil appartiendra et peult on mettre de ces choses vng gobelet en vng baril. On faict de vin mol vin fort ainsi. Des fueilles dune herbe nommee altee ou ibiscus / ou les racines ou le tendrun cuyt et mis dedans le vin ou plastre ou des chiches ou trois pommes de cypres ou fueilles de bouis tant comme vne main en pourra

tere/ou semence dache/ ou cendre de ser-
ment quant la flambe laura laisse: mais
que len ait oste le boys dur q̃ ne seroit pas
ars. Et generallemẽt en q̃lconque temps
on peult mettre en vin aspre ou fort vin
doulx/ou vin aspre en vin doulx se la durte
desplaist/ꝛ fort en foible ꝛ foible en fort. Et
qui y vouldroit adiouster vne saueur estrã-
ge il y conuiendroit mettre en vng sachet
petit ce que len vouldroit ꝛ lyer le sachet de
vng petit fil ꝛ mettre vne pierre petite poᷣ
le faire peser ꝛ aualer/et q̃ len essaye chas-
cun iour du vin/et quant il aura de la sa-
ueur a voulente que le sachet soit oste affin
que len ne sen appercoiue ꝛ aussi quil neces-
site. Cest chose esprouuee que fueil dõne
tresbonne saueur et odeur au vin.

¶ Cõment le vin ꝛ les vaisseaulx seront deliurez des aigreurs et mauuaises saueurs.

¶ Chapitre. xlii.

Se le vin a aucun relaiz ou al-
greur ou mauuaise saueur.
Prenez vigne blãche cest a di-
re en lombard vitalbe auecq̃s
ses racines et mettez les racines dedans le
tonnel par le bondonnail en telle maniere
que les rainceaulx plongent dedãs le vin
et q̃l soit ainsi par trois iours et le vin per-
dra sa mauuaise saueur. Les autres pren-
nent vitalbe longue et procurẽt quelle soit
fichee de lung des boutz par vng trou de-
dãs le vaissel en lieu de broche en vne dou-
ue de au dessoubz endroit la lye/ꝛ que lau-
tre bout soit flechy ꝛ ploye vers terre ꝛ bou-
te dedãs terre en telle maniere quil soit fer-
me et que lautre bout soit releue par deux
ou trois doidz au dessus de terre: ꝛ lors on
verra chascun iour yssir hors par les con-
duitz subtilz de la vitalbe nommez portes
la musse et la corruption du vin/et ainsi se
appetissera la saueur de la musse. Autant
y vault qui fait vng pain de pannic entre
testz de potz de terre ꝛ q̃ on le mette chault
sur la musse es muglees du tonnel. Len dit
que le vin est guery de musse quant on es-
toupe le vaissel de pain chault p plusieurs
iours:et sicõme ilz dient on le doit tant de
fois faire que le pain que len y mettra nen
soit plus ennoircy. Ou que len prengne se-
mence de laurier nommee baie et la faire
bouillir en vin/et puis la mettre ou tõnel.
En ceste maniere en sont deliurez le vin ꝛ
le tonnel et plus: car le vin et le vaissel en
prẽnent meilleur saueur/ꝛ pource il vault
mieulx q̃ len bouille les rainceaulx de lau-
rier en vne chauldiere a vin/et apres q̃ len
mette tout au vaissel auec le vin et q̃ tout
soit bien mesle ensemble, Les rainceaulx
seront pendus dedans le vin par le bondõ-
nail tous ensemble ou par parties et y se-
ront laissez par aucuns iours iusques a ce
que le vin soit guery et puis soyent ostez/ꝛ
ainsi le vin ne sera point infect de mauuai-
se saueur. Et aussi iay esprouue q̃ nesfles
vertes pendues dedã le vin a cordelettes
et q̃lles y demeurent quinze iours ou vng
moys si guerissent le vin et le vaissel. Et
aussi guerit il sicõme len dit qui pend de-
dans le vaissel sans toucher au vin vng
faisselet de sauge au soir et au matin/ et
que quant on len retraira quil soit bien la-
ue et que le bondonnail ne demeure point
sans estouper. Aussi peult estre le vin gue-
ry qui mect dedans le tonnel vng sac es-
troict plein de pannic et que il nage sur le
vin/ et que aucunesfois il soit oste et que
on y remette vng autre. On dit pour cer-
tain que qui prent vne poignee de morel-
le et que elle soit pendue ou tonnel par le
trou du bondõnail a vne cordelette en tel-
le maniere quelle soit par deux doidz de-
dans le vin et que elle y demeure par vne
iournee seulement et que au soir elle soit
ostee et que len y en remette vne autre poi-

guee et quelle y soit semblablement pendue
iusques au lendemain au matin/ et quil soit
ainsi cōtinue par trois ou quatre iours/et
que le vaissel soit tousiours bien estoupe et
le vin et le vaissel seront gueris: et aussi y
prouffite qui y met vng sachet de lin bien
delie ou destamine plein de sel ou de pla-
stre ou de chaulx/ et quil soit pendu dedans
le vaissel par le bondonail a vne cordelet-
te en telle maniere quil descende iusques au
meillieu du vin et le laisser ainsi. On gue-
rist le vaissel corrompu de musse ou de mu-
gui ou moisy par ceste maniere. Prenez
chaulx vifue pleine vne quarterolle pour
vng vaissel de douze corbeilles et quelle ne
soit pas estaincte et que le vaissel soit tresbien
relye et estraint/ et puis quelle soit mise de-
dans ce vaissel et que len y mette apres eaue
bouillant ou vin chault et quil soit apres si
bien estoupe quil ne puisse respirer/et quil
demeure ainsi par lespace dune heure et a-
pres quil soit tresbien tourne et retourne/ et
quant leaue sera toute refroidie que len des-
toupe le vaissel et quil soit tresbien lave.
Ou autrement iaunpius cuyt soit mis en
vng tōnel corrompu avec vin bouillant et
soit ainsi demene et faict cōme dessus. Et
seroit encores le meilleur de faire tous ces
deux remedes lung apres lautre pour vng
vaissel le second apres le premier/et lors il
sera guery tout net sans nulle doubte.
Aucuns autres dient que on guerist vng
vaissel corrōpu par telle maniere que len
mette du sel oudit vaissel et que on le y laisse
par trois moys et par adventure autant
pourroit valloir y mettre chaulx ou pla-
stre ou cendre. On le peult aussi bien gue-
rir par tresbien le rere par dedans et par
toutes les creuentes/et que il ny demeure
riens de noir/ne de musse/ne de mugue/et
que se le vaissel est de dix courges que len
y mette vne quarterolle de cendres de ser-
ment avec toutes les brezes/ et se il estoit
plus corrōpu on y mettroit plus et que
les cendres soyent tresbien demenees par
toutes les parties du vaissel/et puis que len
gette dedans eaue bouillant et que il soit
estoupe et apres encores tresbien demene et
laisse ainsi iusques a ce que il soit froit/et
ce fait quil soit lave tresbien et puis arron-
se deaue salee bien chaulde. Par telles ma-
nieres sont gueries les tynnes/mais pour
ce que on ne les peult clorre par dessus on
les doit couurir de draps et de tappis affin
quelles ne respirent/ et aussi le vin et le vais-
sel sont gueris de la flaireur de musse/ cō-
me dient les esprouveurs/quant len prent
fueil en pouldre et que il est mis en vng sa-
chet et que il soit avale dedās le tonnel ius-
ques au meillieu du vin pendant a vng fi-
let par le bondōnail/et quil y soit par plu-
sieurs iours/ et quil ne soit point corrompu
daucune male saveur/et suffist de vne on-
ce en vng tōnel de cinq courgees. On dit
aussi que le vaissel est guery par fort vin ai-
gre boulli dont il soit tresbien lave et puis
que on le y laisse par aucun temps. Et les
autres dient que par faire feu de pailles de-
dans le vaissel quil sera guery et par adven-
ture que le feu de serment y vauldroit mieulx.
Les vaisseaulx sont gardez et preservez de
musse quant si tost quilz sont vuydez iusques
a ce quil ne demeure que peu de vin dedās
et puis quilz soyent ouvers et vuydez du vin
et quilz soyent tresbien seichez ou que on les
lave et frote deaue salee ou de vin et puis que
sans traire le vin hors on les estoupe bien
fort a ce que lodeur et la fumee du vin ne sen
yssent/ et ne se pourroit pas bien faire de
moust pource que on ne luy oseroit laisser.

¶ Comment len preserve et garde
le vin de aigrir/et quant il est ai-
gre pour len guerir.

¶ Chapitre .xlviii.

Mettez dedans le vin cendre de vigne blanche nõmee viablx/ et sicõme dict aucuns il ne sera iamais aigre/ toutesfoyes le vin est mieulx garde de aigrir quãt on le tient en froit lieu/ et que les tonneaulx soyent bien pleins et bien estoupez/ et tellement q̃lz ne respirent point: car se le tõnel nestoit plein ⁊ feust en lieu chault ⁊ que on se doubtast q̃l ne devenist aigre il cõviendroit prendre vne grosse piece de lard bien bon ⁊ lenveloper de toille delice de lyn ⁊ le lyer a vne cordelette et puis le avaler par le bondõnail iusques au meillieu du vin/ ⁊ selon ce que le vin appetissera au traire q̃ la piece de lard soit avalee en telle maniere q̃ elle soit tousiours au meillieu du vin/ mais le vaissel doit estre tousiours couvert et bien estoupe ⁊ quil soit ainsi iusques a ce quil soit vuyde/ et de tant comme la piece de lard sera plus grosse de tant sera le vin mieulx garde de aigrir. Qui veult vin aigry ramener a vin bevvable/ si mette dedans de la semence de porraulx. Aucuns dient que qui met fueilles de vigne ⁊ branches de vigne sur le bondõnail elles ayděť contre aigreur/ ⁊ les doit on souvent rechãger/ ⁊ quil y ait tousiours vne pierre sur le bondõnail pour les tenir fermes ⁊ serrees. Et les autres dient que qui met seulemẽt huylle dolive dedans tonnel en telle maniere quelle couvre la superficialite du vin quil sera tresbien garde de aigrir: ⁊ quant le vin sera mis a fin on peult lors recueillir lhuylle et la sauluer.

¶ Cõment on fait du vin le vin aigre. ¶ Chapitre. xliiii.

Le vin aigre se peult faire par telle maniere. Prenez bon vin et en mettez en vng vaissel iusques a la moytie et ꝑ especial doulx vin et quil soit mis en lieu chault et tousiours descouvert/ et q̃ le vaissel soit premierement tresbien arrouse de vin aigre. Et aussi q̃ met vin claret ou vin rouge en grappes dõt on aura trait le vin ⁊ que len y adiouste vne petite quãtite de vin aigre ⁊ que tout soit ainsi laisse ensemble par lespace de vng moys ou plus ce sera tresbon vin aigre. Qui veult tantost faire vin aigre il cõvient chauffer pierre ou acier ⁊ le mettre tout chault dedans le vin/ ⁊ que la bouche du vaissel soit tousiours descouverte/ ou que le vaissel soit mis au soleil trois ou quatre iours/ et que len mette du sel ou vin. On peult faire vin aigre encore plus tost par autre maniere. Prenez tel vaissel comme vous vouldrez ⁊ lemplissez de bon vin ⁊ lestoupez tresbien ⁊ puis le mettez en vne chauldiere pleine deaue bouillant sur le feu ⁊ que leaue bouille longuement et il aigrira. Pour faire tresfort vin aigre. Prenez cornoilles quãt elles cõmenceront a rougir sur larbre et les sauvages meures qui viẽnent aux champs quãt elles cõmencent aussi a rougir ⁊ des labrusques/ cest a dire vigne sauvage q̃ vient entre les hayes avant quelle se preigne a enfler et des semences doignõs aigres ⁊ fors autãt de lung cõme de lautre et faictes pouldre de tout ensemble/ et puis prenez du plus fort vin aigre que vous pourrez finer ⁊ en destrempez celle pouldre ⁊ en faictes de petis pains ⁊ les seichez tresbien/ ⁊ quãt vous en vouldrez ouvrer: mettez vne once se le vin est fort/ et se le vin est foible si y en mettez plus/ et y en mettez selon ce q̃l vous apperra fort ou foible et vous aurez tresfort vin aigre dedans huyt iours. Ceulx qui sont expers en ce dient que se en temps de vendãges les graines des grappes seiches et expurgez du vin sont bien lavez et purgez de toute ordure ⁊ q̃lz soyent ostez des escorces ⁊ puis seichez au soleil et que apres on les mette en vng vaissel/ et que il en

soit empli iusques a la moytie & puis q̄ on lemplisse au demourant [illegible] vin & q̄ le vaissel soit tresbien estoupe par dessus et il deviendra tresfort vin aigre. Et me semble q̄ se ces grains estoiēt premier bien touillez en vin aigre fort q̄ il y prouffiteroit/& peult on tousiours traire de ce vin aigre pour en user et le nourrir de bon vin. Qui prēdroit racines de raphane & les seicheroit & en feroit pouldre et que on en mist en vin on en auroit tantost tresbon vin aigre. Prenez une herbe nommee osille et la seichez & en faictes pouldre & en mettez en vin il aigrira tantost/et se pourroit faire mesmes sur la table quant on en vouldroit manger/et ainsi se peult il faire de ladicte racine de raphane/& aussi le fait on de poires aigres & de pōmes/cōme il sera trouve plus a plain declaire ou chapitre des poires et pōmes.

Des vertus du vin aigre.

Chapitre .xlv.

Le vin aigre est froit et sec ou secōd degre/et est de sa propre nature & substance penetratif et divisif et aussi constrictif selon ses qualitez. Boullez galles ou roses ou telles choses en bon vin aigre/et puis mouillez dedans une esponge ou laine & le mettez sur lestomac de personne q̄ vomist et il en guerira: & se il a flux de ventre mettez luy sur les reins et sur le vētre. Le cirop aceteux q̄ est fait de vin aigre vault a simple tiercaine et a cotidiēne de fleume sale/et a toutes agues maladies qui le prēt au matin avec eaue chaulde/car il digere [illegible] matiere/et la maniere du faire si est q̄ len dissoult le sucre en eaue et en vin aigre & le cuist len iusques a ce q̄ il est bien glueux & tenant/& vault cōtre toute matiere chaulde. Oximel aussi est fait de vin aigre & aucunesfois est fait simple & aucunesfois cōpose. Le simple est faict des deux pars de vin aigre/& le tiers de miel/et le cōpose est ainsi faict. Prenez racines de ache/de fenoil & percil et les cassez et broyez ung peu et les laissez apres reposer ung iour et une nuyct en vin aigre/et ou iour ensuyvant vous les cuyrez & puis les coulerez/& apres vous mettrez ou vin aigre du miel iusques a la tierce partie & le cuyrez comme dessus est dit. Le miel squilitique est ainsi faict. Prenez squile & la mettez en vin aigre ung iour & une nuyct et en faictes cōme dessus mais il convient gecter les ordures/et qui na point de squile si prēgne racines de raphane en lieu. On donne le ozimel simple ou compose contre froide matiere comme cirop aceteux cōtre chaulde matiere: car il divise et digere la matiere. La saulce de vin aigre/sauge/percil/mente & poivre cōfortent lappetit. Se len mangeue chair [illegible] uec seul vin aigre lappetit en est conforte. Et devons scavoir que se le vin aigre treuve lestomac plein il lasche le ventre/et se il le treuve vuide il le restraint. Le vin aigre vault contre les foiblesses qui viēnent par maladies quāt len y met du pain rosty trēpe/et que len frote la bouche/les narilles et les vaulieures du malade/et aussi les veines du bras ou len sent le poulx/et que len lye le pain rosty et trempe dedans vin aigre dessus icelles veines/& encore vault mieulx a ce le pain trēpe en ius de mente. Le vin aigre aussi vault contre litargie & freneizie se len frote les paulmes & les plātes des piedz de vin aigre et de sel. Avicēne dit que vin aigre vault contre arsure de feu mieulx que quelcōque chose/et quant on le mesle avec huylle dolive ou huylle rosat et on y mouille laine non lavee & on la met sur la teste du paciēt il oste la douleur et cōforte le chief. Vin aigre avec alun ayde grandemēt aux dentz qui se remuent. Evaporation de vin aigre chault ayde moult grandemēt a personne qui oyt dur

et ouvre les cōduitz en ostāt lopilation ꝛ si dissolt les empeschemēs ꝛ oste les tyns des oreilles ꝛ quāt on le boit chault avec medicines mortelles il aide moult grandemēt.

¶ Du vin ꝛ de ses vertus ꝛ ꝓprietez. ¶ Chapitre. xlvi.

Selon ce q̄ dit ysaac le vin donne au corps bonne nourriture ꝛ luy rend sante/ꝛ se on le prēt ainsi quil appartiēt ꝛ tant cōme nature en peult porter par raison il cōforte la vertu digestive tant en lestomac comme ou foye. Et est impossible que laction de nature de la vertu digestive soit confortee sans force de chaleur naturelle. Et len ne treuve viāde ne beuvrage quelconque q̄ tant conforte ne accroisse la chaleur naturelle cōme fait le vin pour la familiere similitude que le vin a de sa nature/et pource il est tost converty en tresnect et naturel sang: dont Ruffus dit q̄ le vin ne conforte pas seulemēt la naturelle chaleur/aincois et avec ce il clarifie le sang trouble. Il ouvre les cōduitz du corps par especial des vrines/et en les ouvrāt il oste et nectoye lopilation du foye. Il oste lumbrage fumosite qui engendre tristesse ꝛ la met hors du corps/ꝛ si enforce tous les mēbres du corps. Et si ne monstre pas seulement le vin sa bonte ou corps/mais aussi fait il en lame/et si fait oublier douleur et tristesse/ꝛ si donne a lame lyesse et la conforte a trouver subtilles raisons/ꝛ luy donne diligence ꝛ hardiesse/et si ne luy seuffre pas sentir labour ne douleur. Si concludz que le vin est convenable a toutes personnes/a toutes aages/a tous temps ꝛ en toutes cōtrees/mais que on prengne selon la force du beuvant ꝛ selon sa coustume et ainsi que sa nature le pourra et devra porter/car le vin ne oeuvre mye tout en vne maniere aux ieunes ꝛ aux vieulx/aux hōmes ꝛ aux enfans. Es vieilles gens le vin est cōme medicine/pource quil repugne a la froidure des anciēs. Aux ieunes le vin est cōme viande/pource que la nature du vin est semblable a leur nature: mais il est aux enfans et iouvenceaulx pour viande et pour medicine: car combien q̄ leur chaleur soit forte en substāce/toutesfuoyes nest elle pas en perfection pour labondance de leur humeur/et pource le vin donne a leur naturelle chaleur accroissement ꝛ norriture et leur seiche leur humeur qui est medicine. Et devés scavoir que en yver et en contrees froides len doit boire vin pur: mais en este on doit boire vng peu deaue bien meslee avec le vin/et aussi es regions froides pource quil rafreschist ꝛ amoistist les corps pour cause de leaue qui y est meslee/et si a repugnance a la chaleur de lair a ce quil ne face les corps trop chaulx et trop secz/ꝛ transporte legieremēt la viande aux mēbres pour cause de sa subtilite. Si appert doncques que le vin ayde cōtre deux causes cōtraires/car il eschauffe les corps froidz ꝛ si seiche les corps naturellemēt moistes. Il refroide les corps chaulx et si amoistist les corps qui sont froidz par accident/car par sa subtilite et penetration il porte leaue aux membres quant il est necessite de les refroider. La diversite du vin est en general en trois manieres. Lung est fraiz dung an. Lautre est viel de quatre ans ou de plus: et lautre est moyen de deux ans ou environ. Celluy qui est fraiz est chault ou premier degre ꝛ appartient a froideur et a humeur/et pource est il de plus grant nourriture que les autres et engendre mauvaises humeurs et aussi merveilleux songes ꝛ ventositez destomac et des entrailles. Dont Galien dit q̄ vin raisant fraiz et nouvel quel quil soit si na force ne povoir de conduire la viāde par le

corps ne de la mener ne provocquer/ꝛ pour ce cõplexions froides ꝛ moistes le doivent laisser et fuyr. Et sil estoit necessite len devroit eslire trescler vin plein de naturelle eaue qui de long tẽps auroit este espraint du pressouer. Le vin vieil est chault ꝛ sec ou troisiesme degre ꝛ a aucune chose damertume. Il nourrist peu ꝛ mõte legierement la teste et trouble lentendement par laguillon de sa pointure/ꝛ par especial se len en boit trop ꝛ len y mesle peu deaue: ꝛ pource ceulx qui ont foibles nerfz si le doivent laisser ꝛ sen doivent abstenir: ꝛ aussi ceulx qui ont le sens agu pource que il leur nuist moult fort silz nont grãt humeur en leurs corps qui y puisse resister. Galien dit q̃ vin vieil est moult convenable a ceulx qui ont en leurs vaisseaulx grãt multitude de crues humeurs. Le vin moyen est bon quãt il est attrempe/et est chault et sec ou secõd degre/et pource le doit eslire et choisir et laisser le tres vieil: et aussi doit on laisser le nouvel vin q̃ na pas encores laisse a bouillir et dont la lye nest mye encores bien descendue au fons ꝛ que le pur nest monte en son lieu ꝛ q̃l nest encores esclarcy ne mundifie ꝛ que il ne flamboye ou reluist ou hanap. Apres nous devons scavoir q̃ couleur/saveur/odeur et liqueur/ force et foiblesse de vin le diversifient en sa qualite et en son action. La couleur en general est de quatre manieres/blanche ꝛ noire qui sont simples couleurs/et rouge et doree q̃ sont cõposees des autres. Mais entre ces couleurs cy il en ya dautres. Lune entre blanc et vert glaucque/et lautre rosee entre rouge ꝛ blanc/et si ya pale ꝛ soubz pale q̃ sont couleurs doree et citrine. Et sont ces couleurs ainsi faictes pource q̃ le vin grappes blanches est premieremẽt blanc pour son aquosite/cest a dire pource quil tiẽt de leaue crue pour le deffault de sa chaleur naturelle. Mais quãt il envieillira cõme dung an sa chaleur sera cõfortee ꝛ son humeur amenuisee et sera fait dune couleur soublanche. Et se il envieillist plus cõme de deux ans sa chaleur croist plus comme de quatre ans ꝛ il acõplisse sa digestion et sa chaleur naturelle soit venue a son estre il devient de couleur citrine. Aussi le vin fait de grappes rouges quãt il est encores cru a son cõmencement sa p̃miere couleur sera cõme blanche se il nest cuit: ꝛ quãt il sera dũg an il sera de couleur rosee/ car sa chaleur ꝛ sa digestion seront confortees/et se il passe deux ans ꝛ q̃ sa chaleur et digestion soyent encores plus cõfortees il aura la couleur rousse. Mais se le vin est de noires grappes il sera premier tresnoir et obscur pour sa terrestreite q̃ y domine ꝛ sa petite digestiõ de sa chaleur/ꝛ se il passe vng an sa chaleur ꝛ digestion sont confortees ꝛ descend la terrestreite en son lieu/ꝛ il commence a esclarcir/il vient a couleur moyenne entre rouge et noire. Et se il passe deux ans q̃ chaleur aura acõply sa digestion sa perfection et q̃ sa terrestreite sera descendue au fons et q̃l sera cler il sera de rouge couleur. Si devons donc͡qs par ce veoir et congnoistre que le vin blanc et le rouge sont moins cõvenables q̃ les autres/mais le blanc tient plus de humeur ꝛ deaue que le rouge. Et le rouge attient plus a terrestreite ꝛ a grosseur que le blanc. En la saveur du vin la diversite est pource q̃ lung est doulx ꝛ lautre poignant et agu/lautre fort/ lautre dessavoure. Le vin doulx est chault ou second degre ꝛ sec ou premier et approche a humeur/et pource est il gros ꝛ peu prouffitable fors tant q̃l lasche le ventre: car toute chose doulce a vertu lapative ꝛ colative. Et se tel vin treuve ou corps aucune chose contraire a son action ꝛ quil soit empesche de aller hors il eschauffe et boult ou corps/ꝛ mõte a la bouche de lestomac ꝛ se cõvertist en humeurs colericques.

Il engendre soif et ventositez es flans et opilatiõs ou foye & en la rate et faict avoir la pierre es reins/par especial quãt il treuve les membres disposez a telz maulx ou que la vertu digestive soit foible/et pource sen doyvent abstenir ceulx q̃ sont de grosse nature et pleine dhumeur: car par sa grosseur il opile legierement les subtilles et estroictes veines du foye. Mais il ne nuist point au poulmon: car il ny advient point et pource q̃ il est si subtil il ne peult opiler les veines du poulmon pource quelles sont treslarges. Et quant le vin doulx se approche a rougeur et a clarte et que len en boit sicomme il appartient et quil suffist a nature il prouffite aux personnes q̃ relievent de maladie ausquelles il convient grant nourrissement: mais le vin pontiq et agu et qui picque et est brusque est plus dur et plus pesant et plus cler/et de plus tardive digestion/et pource va p les veines a greigneur peine que le doulx: car le doulx est plus chault et si a plus plaisant saveur et lagu a plus terrestre & aspre saveur/& pource a peine peult il percer les veines et ne faict avoir saveur ne bõne chãbre/& pource il nengendre pas bon sang: mais toutesvoyes il conforte le ventre et les boyaulx. Le vin dessavoure est meilleur que le ponticq et agu: car il est attrempe au regard du ponticq/et pource est il bon a gens de chaulde cõplexion par especial a lestomac toutesvoyes il nourrist et si faict tãtost viner. Le vin tresfort est le plus chault de to9 et de plus forte operation et monte tantost en la teste et faict boullir et eschauffer les humeurs du corps dont les fumees montans a lestomac nuysent au cervel et troublent lentendement/et pource il convient que gens de chaulde cõplexion sen abstiennent se on ne leur mesle grandement eaue dedans et quilz en preingnent par mesure et selon ce quil est convenable a leur aage et aux contrees ou ilz sont/et aussi au tẽps et a leur coustume: car il dissoult grosses humeurs et nectoye les voyes des veines de pourriture & si clarifie le sang. Tel vin est tresbon a vieilles gens qui approchent a vieillesse pour lunyon et assemblee des superfluitez de leur corps/et par especial quant il est bien espure: car il conforte leur chaleur & dissoult labondãce des humeurs crues & si prouffite a ceulx qui ont grosses et crues humeurs. La diversite de vin pour cause de liqueur si est pource que le vin est subtil et plein deaue ou il est gros et terrestre ou il est moyen. Le vin subtil et caueux est tout temps trouve avec blancheur et clarte/et pource est il legierement digere en lestomac et trespercе les veines et faict bien uriner/et pource est il bon aux gens qui sont en fievre. Car il neschauffe pas trop et si ne fiert point a la teste et ne nuyst pas au cervel et se il nest point mesle il en vauldra mieulx/& par especial pour estaindre la soif. Le vin terrestre et gros est contraire au vin subtil: car il griefve lestomac et est dur a digerer et a faire la digestion et a peine peult il aller par les veines et faict a tard uriner et ne monte pas legierement au chief pour sa grosseur et pesanteur/et pource il ne enyvre pas tãtost: mais le vin odorãt si perce legieremẽt le sens odoratif en la pellette du cervel par sa grãt legierete. Il est vne maniere de vin de nulle odeur pour sa grosseur & pour sa griefvete & si est vne maniere de vin q̃ a vne odeur horrible Le vin qui est odorant monstre q̃ sa liqueur est subtille et attrẽpee et nectoyee de toute ordure et bien du tout digeree/et pource il engendre cler sang & nect & de grãt louẽge Il conforte le corps et esiouyst le cueur & si oste tristesse de lame: car il nectoye le sang de toute pourriture q̃ peult estre ou cueur et entour/et pource tel vin est convenable a tous aages et a toutes complexions qui

le prient par raison et ainsi que nature le requiert. Tel vin inmue le vice de lame ⁊ vertu: car il la tourne de cruaulte en pitie ⁊ de auarice en largesse/de orgueil en humilite de paresse en diligence/de paour en hardiesse/de esbahy en bien parlant/de rudesse en cler engin: mais ces vertus sont et viennent quant on boit tel vin attrempeement et ainsi quil appartient/et q̄ en prent ⁊ boit tant quil en soit yure il causera tout le contraire: car yuresse estainct la lumiere de lame raisonnable dont la teste demeure cōme la nef en la mer sans gouuerneur ⁊ cōme cheualerie sans cappitaine ⁊ sans conduyseur. Le vin de nulle odeur si assemble et retient la grosseur de sa fumosite et sa griefuete et son indigestibilite/et pource il engendre tresmauuaise nourriture ⁊ faict gros sang ⁊ trouble et obscur et si est cause de tristesse. Mais il ne monte pas tost au chef. Et le vin pesant qui a horrible saueur est tresmauuais: car il griefue lourdemēt le cerueil pour lorribilite de sa saueur/il fiert lentendement et blesse les nerfz du cerueil/et les pellettes et engendre tresmauuais sang par especial quant il est agu.

¶ Cy fine le quart liure et ensuyt le cinquiesme.

¶ Des arbres en commun.
¶ Chapitre premier.



Jay dit cy deuāt ou secōd liure plusieurs choses des arbres en general quant ie traictoye du labourage de chascune maniere de champs: mais a present en ce quint liure ie vueil traicter de chascun arbre par soy. Et pource que aucunes choses sont cōmunes a tous arbres et les aucunes propres/ie vueil parler en premier en general du labourage de chascun en cōmun/et puis le traicteray de chascun arbre q̄ est trouue en noz cōtrees quāt au labourage selon lordre de la. a. b. c. affin q̄ len puisse mieulx trouuer le traicte de chascun. Et premieremēt des fructifians et de leur prouffit en briefuemēt moy expediāt. Je diray donc q̄ ilz sont et de leurs diuersitez ⁊ quel air ⁊ quelle terre ilz desirēt ⁊ quāt et cōment on les plante/et cōment ilz sont entez/⁊ cōment ilz sont cultiuez ⁊ labourez et cōment ilz sont formez/⁊ aussi cōmēt ilz sont deliurez de leur empeschement/et apres de leurs fruictz/⁊ quant et cōment ilz sont cueilliz/et cōment on les peult garder ⁊ de ce que len en peult faire/et aussi des vertus quilz ont es corps humains. Et nest point de necessite de racompter en cōmun les diuersitez ne descriptions des arbres pource que chascun les scet en sa contree et en son pays ⁊ en sont les traictez trouuez par tout selon les pays. Aucuns arbres desirent air chault sicomme sont poiure ⁊ palmier. Aucuns autres le demandent froit sicomme chasteigners/et les autres attrempe air/sicomme presque tous arbres. Et aucuns autres qui croissent et viuent en tout air/sicomme pōmiers/periers/⁊ leurs semblables. Et aucuns arbres desirēt terre moult grasse/sicōme le meurier et le figuier. Les autres mesgre et sablonneuse/sicomme le palmier ⁊ le pin: mais en ce cōmunemēt tous arbres q̄lz desirent terre seiche en la superfice et en la plaine de la terre et moiste par dedans la terre ou les racines sont fichees. Les grans corps des arbres si demandent moult de viandes/⁊ par especial les arbres francs qui portēt chascun an grās fruictz en quantite et en nombre: mais quant on les doit planter et enter il est assez monstre et enseigne ou second liure. On doit labourer et cultiuer les arbres en ceste maniere.

len doit fouyr la terre entour les arbres en autonne iusques a ce q̄ les racines soyent desnuees et la mettre aucun fiens tant que les racines en soyent couuertes et que par la pluye la vertu en soit portee en bas pour nourrir les racines/et se [illegible] terre est sablonneuse elle vauldra bien croye grasse/et se la terre est trop croyeuse on y mettra du sablon en lieu de fiens/et ne doit len pas mettre ce que dit est a la tige tant seulement: mais trois ou quatre ou cinq piedz en parfond entour les racines selon ce que larbre et ses racines seront grans et que la terre soit meslee auec le fiens. Et q̄ feroit ce que dit est tant comme les racines se estendent ce seroit bien grant prouffit pour larbre et sen resiouyroit et raieuniroit aucunement: Car vng arbre assis entre deux eaues en vient et croist mieulx et plus noblement/et aussi font les arbres q̄ sont plantez sur les ruisseaulx et sont plus pleins et aussi ont leur escorce plus subtille et sen eslieuēt plus hault et sont mieulx confortez que les autres. Et aussi le champ qui est en lieu declinant et bas ou lhumeur des montaignes decuert et la gresse est tresbon a labourer pour labondance de lhumeur et est bon et anoblist les arbres qui y sont plantez. Et qui naura telz lieux si face p artifice leaue courir par goutieres ou cannes iusques aux racines des arbres et ainsi on rendra la terre moiste. Et q̄ ne pourra faire ce que dit est et que la terre ne soit bonne il y viendra gros arbres et moussus tant auront dures escorces et hideuses qui pour leur espesseur empescheront la beaulte et la bonte du fruict/on doit former les ieunes arbres auant quon les plante et se larbre est petit on doit trencher les petis rainceaulx en montant contremont et laisser le sommet. Et se larbre est grāt on ostera tous les rainceaulx et le sommet et laissera len la tige toute seule que len plantera. Et se cest vne ente q̄ ait deux tiges len trenchera la plus foible affin q̄ lautre croisse mieulx et viengne plus belle. Se ce nest vng figuier/vng pōmier dorenge/vng grenatier et les semblables qui peuent auoir plusieurs tiges et les bien nourrir. Et quant larbre sera plante on ne la taillera poīt iusques a trois ans/se ce nestoient aucuns rainceaulx qui venissent en lieux mal seans q̄ empeschassent la croissance du sommet de larbre par enhault lesquelz doyuent estre ostez et taillez comme ennemys de larbre. Et quant temps sera on taillera les rainceaulx qui seront venus en quelconque partie que ce soit de la tige/toutesuoyes par telle maniere q̄ la tige soit tousiours adresser et esleuer sur terre ou plus ou moins selon la nature de larbre et selon la gresse ou mesgreur de la terre et plus hault en grasse terre quen mesgre/et q̄ les branches soyēt la diuisees et ordōnees cōuenablemēt pour la beaulte de larbre. Et se la souche ne se peult porter droicte pour sa foiblesse on [illegible]y aydera de perches et de mesrien. Et se elle ne gecte rainceaulx au dessus en telle maniere q̄ le sommet ait regard au ciel on luy aydera conuenablement par la lyer et conduyre a droictes perches/et se elle ne peult ne lung ne lautre il nya remede fors de la tailler ou lieu ou len verra que aucun raincel puisse venir et la soustenir de legieres perches en telle maniere que ce que larbre naura voulu faire de sa voulente il le fera par contraincte de iuste raison. Et se par aucuns lieux il y venoit trop espes rainceaulx ou gettons bastardz non conuenables on les tailleroit a la sarpe ou au coutel. Et se on les transportoit dung regard du ciel a vng autre regard comme dorient vers occident on les ramenera a leur premiere nature le mieulx que len pourra. Et se lhumeur par vne maniere dorgueil ne se vouloit espandre par les rainceaulx des costez

aincois len mont est tousiours enhault. Il
conuiendroit coupper des rainceaulx du
sommet ou elle se espandroit trop ⁊ ainsi est
il a faire de ladolescence de larbre iusques
a ce quelle sera venu a perfection dacroissemēt
et que la tige se esgettera par rainceaulx
et les rainceaulx par verges/ ⁊ les verges
par bourions fructifiās. Et quāt par aage
larbre appetissera en vertu en telle manie-
re que par le pois du fruict les rainceaulx
romproit/ et quāt lhumeur fauldra ilz sei-
cheront et porteront fruict vng an et non
pas lautre. Len trēchera tous les raiceaulx
superflux ⁊ ce que larbre ne pourra porter
a ce que toute lhumeur ne soit perdue. Et
par ce lune partie se conuertira en la sub-
stance des rainceaulx/ et lautre partie sera
baillee a la nourriture des fruictz quilz ne
perissent. Et sera a cōsiderer la qualite de
la nourriture que [illegible] lieu de larbre pourra
donner/ et selon ce len pourra oster ou lais-
ser des rainceaulx et des verges et se on le
faict autrement les arbres fauldront a fru-
ctifier par aucuns ans dont le laboureur
sera desplaisant et courrouce. Et peuent
estre faitz telz retrenchemens du commen-
cement de Nouembre iusques en la fin de
mars ou a plus proprement et naturelle-
ment parler du commencement que les
fueilles cherront iusques a ce que les ar-
bres commenceront a boutonner. Aucu-
nesfois il aduient que nouuelles plantes
sembleront desseicher pour la desmesuree
ardeur du soleil/ et lors on leur doit ayder
par les fouyr ou arrouser souuent et aussi
par y mettre obstacles q̄ les deffendent de
lardeur du soleil comme feurre/ brāches/
fueilles/ et telz choses ou q̄ len y emplastre
argille visqueuse ou que len oigne la tige
de suye/ de huylle ou autre oignemēt froit
pour adoulcir lescorce/ et par especial en la
partie par deuers midy. Et aussi aucunes-
fois les fourmis gastēt ⁊ griefuent la plan-
te ou lente qui est tendre en sa croissance/ et
aussi font vne maniere de vers q̄ procedent
des fourmis et se nourrissent dedans les
fueilles dont elles sont gastees et contrai-
ctes et ne peuēt croistre les rainceaulx. Si
leur doit on ayder en ostāt les fueilles ainsi
contraictes ⁊ blecees ⁊ purger aux mains
ce qui en est ainsi attainct ⁊ laisser les som-
metz denhault q̄ sont sains et nectz/ et lors
larbre pourra bien croistre ⁊ mōter amōt.
Et a ce que les fourmis ne griefuent les
ieunes plantes ne les grans arbres ⁊ quilz
ne puissent monter enhault on leur fera
telz obstacles. Paladius dit q̄ len prengne
du ius de pourcelaine et la moytie dautāt
de vin aigre et que tout soit bien mesle en-
semble et que les lieux de larbre par ou les
fourmis montent en soyent mouillez. Ou
que len brouille ⁊ touille bien la tige de lar-
bre de lye de vin. Rebequa dit q̄ len y mette
de la poix clere et q̄ on luy fonde: mais ie
me doubte q̄ ce remede ne feust venin a lar-
bre. Et croy que le meilleur seroit que vne
toison de laine ou de lin/ ou vne torche de
foing/ ou de feurre feussent mises autour
de la plante mouillees en aucunes des cho-
ses dessusdictes ⁊ lyees entour la tige en tel-
le maniere q̄ les fourmis ny puissēt mōter
fors par la/ ⁊ autremēt len peult faire vng
vaissel de terre rond ⁊ large q̄ ait vng trou
ou meillieu par ou la tige passera/ ⁊ q̄ ledit
vaissel soit cire ou terre en telle maniere q̄
il puisse tenir eaue sans espādre ⁊ iamais
tant q̄l y soit les fourmis ne pourrōt passer
pource q̄lz ne entreront point en leaue. Au-
cuns dient q̄ qui lyeroit a la tige de larbre
vne cordelette de soye oincte dhuylle q̄ les
fourmis ny passerōt iamais. Par dessus
toutes ces choses len doit garder q̄ les be-
stes nētrēt es lieux ou sont les arbres pour
ce quelles les rongeroiēt ⁊ seicheroient les
plantes ou elles deuiendroient pleines de
neux ou au mois en seroiēt empeschees de

croistre et de fructifier. Et se la plante est en tel lieu que on ne la puisse clorre quelle soit environnee de picux et despines poignans. Se la plante est en hault lieu ou quelle soit grevee de ventz on la doit ayder et soubstenir de perches lyees dozier et de mousse que la tige nen soit grevee. Et se la plante est de nouvel entee et le tronc ait este trenche on le doit laisser en leste bien secou vert et ayde et laisser les lieures iusqs a trois ans pour garder les rainceaulx / toutesvoyes que premier soit oste ce qui est entre lescorce et le boys. Et se doit on bien prendre garde quil ne viengne nulz rainceaulx bastardz en la tige ne es racines de larbre et se ilz y venoyent que tantost soyent ostez pource quilz ostent aux arbres leur nourriture / et q̃ laisseroit croistre ce seroit pour faire larbre seicher et doit on premierement regarder aux raiceaulx et apres a la tige. Et aussi se il ya es rainceaulx aucune chose de sec on le doit tantost trencher a ce quil ne corrompe ses voisins rainceaulx. Il advient aucunesfoys que trop grant humeur non digeree vient hors de larbre p lescorce ainsi comme aux gens et aux bestes par le cuyr / et de celle pourriture sont engẽdrez vers qui font a larbre grande persecution / et pource quant on verra aucune bosse ou enfleure venir en aucune partie de larbre on doit icelle partie enciser et trencher larbre a ce q̃ celle mauvaise humeur en ysse et se les vers y sont ia concreez on les ostera a ung ferremẽt / et se larbre en est greve en plusieurs parties on doit trencher lescorce tout du long du hault iusques en bas affin que ces pourritures sendurcissent / et se larbre est enfle ou langoureux et foible si que il porte fruictz vermineux ou pleins de pierres par le deffault de lhumeur ou la malice de la terre ou daucune autre qualite len ostera la terre dentour les racines et y mettra len meilleure terre / et aussi on percera la tige dempres la terre et restoupera len le trou dune cheuille de chesne. Et ie croy que ainsi se doit il faire quãt larbre a trop habondant nourriture et que la chaleur de larbre est tant estaincte que la digestion en est diminuee et q̃ le suc ou le ius ne se peult espessir pour la suffisant generation du fruict et que pource larbre luxurie en multiplication de fueilles. Et aucunesfois il advient quil naist sur les arbres une plante verd et cheuelue / et lors on doit diligemment rere lescorce et oster ces verdures qui sont venues par dessus et mettre souvent du fiens aux grans racines et les bien arrouser a point / et aussi mettre pierres en la trenche affin que en mieulx attrayant ilz puissent guerir la soif par tẽps moiste que les arbres souffreroyent ou pourroiẽt souffrir par la seicheresse du tẽps ou du chãp. Et se il advient que la terre soit trop foulee ou ait trop grans herbes et qui ayent parfondes racines cest trop grant empeschement: car la terre trop foulee ne peult souffrir que lhumeur nourrissant viengne a la racine de larbre pource q̃ les conduitz sont estouppez tãt des racines cõme de la terre en telle maniere que elles ne peuent sacher a elles leur nourriture et si empesche les evaporacions pource que la chaleur de la foible vapeur ne peult trespercer lespesseur du lieu ne y porter vertu suffisant dont le remede est de fouyr la terre et non pas de larer pource que la cõtinuation de la fosse qui est faicte par arer blesse grandemẽt les racines. Les grans herbes aussi q̃ adviennent en parfond iusques aux racines si tollent aux arbres leurs nourritures pource quelles ont plus molles racines q̃ les arbres et plus tendres / et pource attrayent plus tost leur humeur et nourriture que les arbres. Si les fault du tout desraciner et arracher. Mais pource que qui osteroit toutes les herbes le lieu en pourroit estre

moins plaisant. Len peult bien laisser lher
bette q̃ est petite et menue comme fil et qui
ne prent sa nourriture fors de la pleine ter-
re pource que telles herbes nuysent peu ou
neant. Et aussi les chenilles et les henne-
tons nuysent moult aux arbres pource q̃lz
rongent les fueilles et toute la verdure / et
aussi les fleurs & aussi tout ce qui vient au
fruict des arbres/& pource on doit oster les
oeufz et tout ce qui est envelope es fueilles
rainceaulx et en leurs toilles es moys [illegible]
decembre/ianvier/et fevrier et les doit on
cueillir avant quilz naissent ne yssent hors
et les porter ou feu pource q̃ on ne les pour
roit bien ne parfaictement extirper pour
les fouler aux piedz. Periers aussi quãt ilz
sont fort vieulx il leur vient une durte des-
corce en leurs racines / et par ce ne peuent
sacher ne attraire nourriture suffisãte po²
larbre et pour le fruict / et pource faillent
souvent a fructifier. Et lors on doit fendre
les grosses racines par le meillieu et met-
tre dedãs [illegible] fente pierres dicane affin q̃lles
ne se puissent reclorre et que lhumeur qui
est dedãs la terre bien digeree q̃ ne pouoit
passer par les racines puisse entrer dedãs
par la fente et ouverture et q̃ la superfluite
en soit si appetissee que le ius attrait puisse
suffire a nourrir larbre et le fruict. Quant
donc les arbres seront bien labourez et or-
donnez par les manieres dessusdictes se le
chãp est moiste il portera arbres et fruictz
vermineux: car lhumeur concene indige-
ree molle et violente se pourrist dedãs et de
celle pourriture et de la subtille et moiste
vapeur les vers sont concreez qui depuis
mãgeuent les arbres et les rongent & hon-
nissent. Et ce le nous demonstre que nous
veons tousiours ou lieu ou est la semẽce et
la plus subtille humeur que le ver est en-
gendre/et pource convient seicher le lieu le
plus proporcionellement q̃ len peult et que
les plantes nayent pas trop de nourriture
Et se par adventure on ne peult ainsi sei-
cher les terres lenperera les arbres par la
souche p̃ empres terre ou les greigneurs
racines ioignent a la souche affin que la
superfluite de lhumeur sen puisse yssir/et
lors le fruict sera guery. Et se au contraire
le lieu est sec selon la propriete et maniere
de hermitage et que on ne le puisse labou-
rer que a grant peine les arbres seront es-
pineux et porteront petis fruictz et secz et
sans saveur / et lors se doyvent trencher et
oster les arbres de telz lieux. On doit cueil
lir les fruictz des arbres sans briser les rain
ceaulx et sans batre les arbres ou on les
cueille & se les rainceaulx dẽhault sont foi
bles on les doit lyer a cordes avec les plus
fors et plus les sacher a crochés et a ceulx
dembas on peult tousiours advenir a es-
chelles. On doit cueillir les fruictz / et par
especial poires en divers temps selon la di
versite de leur meurete et par bonne consi-
deration en telle maniere que les fruictz
meurs en este soyent cueilliz quãt ilz serõt
en leur couleur saveur et odeur naturelles
Car par ce on peult avoir congnoissance
que lors ilz sont meurs / et se on les cueille
avant quãt les premiers signes de meure
apparent ilz sen garderont plus longue-
ment et plus que ceulx qui seront cueilliz
plus meurs et les fruictz qui seront meurs
a la fin dautomne sont a garder pour user
en printẽps ou au moins en yver. Et ceulx
qui seront cueilliz en yver doyvent estre
cueilliz en sec temps et bel et serain quant
la lune sera ou dernier quartier. Et suffist
quant a ce des arbres en general. [illegible]

¶ De lagmandier. ¶ Chap. ii.


Gmãdier est ung arbre assez
commun et congneu & en sont
de deux manieres quant au
fruict pource que lung porte

fruict doulx ⁊ lautre amer. Les doulx sont bons en viandes. Et les amers pource que ilz sont plus chaulx ilz valent en medicine. Aucunes sont qui ont dures escorces/ ⁊ les autres deliee ⁊ subtille. Aucunes agmandes sont longues les autres rondes. Les aucunes grosses/ les autres menues. Mais celles qui sont grosses ⁊ rõdes sont les meilleures et qui ont lescaille plus deliee. Agmandier demãde air amer ⁊ treschault cõbien quilz portent bien en air attrempe/ pource q̃ ilz florissent hastiuemẽt et en chauldes terres ilz portent moult de fruict pour labondãce de leur humeur/ si cõme dit Albert. Mais en terres froides leur ius est espesse/ et par ce le fruict nest pas biẽ bon/ ⁊ a ceste cause en terres moult froides ou le fruict si perist du tout ou il nen vient point/ ⁊ sil en vient aucun peu si ne peult il durer/ ⁊ a peine y peult venir larbre. Agmandier demande terre dure/ seiche ⁊ graueleuse combien q̃l viengne bien en terre bonne et moyẽne. Mais en terre pleine deaue il ne peult venir. Lagmãdier doit estre seme en ianuier et en feurier en temps et lieux attrempez: mais en lieux chaulx ou moys doctobre et en nouembre tant en semence cõme en plante qui est leuee de la racine q̃ est mere. Et toutesuoyes quant a agmandier il nest riens si bon cõme de le semer. Selon Paladius on doit fouyr la terre demy pied en parfond. Et selon Albert deux piedz/ mais il me semble quil suffiroit dung pied ⁊ puis mettre lagmande en terre quatre doibz en parfond ⁊ non plus/ en telle maniere quelles soyent loing lune de lautre de deux piedz ou enuiron. Et si doit on eslire agmandes pour planter q̃ soyent grosses ⁊ nouuelles ⁊ que nayent pas trop grosse escaille. Et auant quelles soyẽt mises en terre on les doit laisser bien pourrir en boschet ou en moust doulx ⁊ en eaue affin q̃ germe ne soit estaincte. Aucuns les mettent pourrir en fiens par trois iours ou plus ⁊ puis les mettent trẽper en boschet et apres les plantent. Et la terre ou on veult semer les agmandes doit estre meslee auec fiens/ ⁊ aussi y proufitera qui y mettra du sablon auec/ a ce q̃ la terre soit moiste et seiche/ mole et desliee. Et quant la terre sera ainsi disposee ⁊ q̃lle sera apoint seiche on larrousera trois fois le moys deaue conuenable/ et sera purgee des herbes dentour. Et doit estre le labouteur diligent de mettre a chascune agmãde vng signe dung baston fiche en terre affin q̃ le chãp puisse estre fouy sans les blecer ne empirer les germes auãt q̃lz apparoissent sur terre/ et sera bon q̃ la terre soit remuee et tournee ce de dessoubz dessus et bien ramenee en pouldre auãt q̃ len y mette les agmãdes. Et quãt les agmandiers serõt creuz ⁊ q̃lz seront de deux ans on les transportera ou moys dessusdit au lieu ou ilz deurõt demourer tout leur tẽps. Et serõt plantez ꝑ deuers midy en telle maniere q̃ il y ait entre deux plantes .xv. ou .xx. piedz. On les seme en decẽbre ⁊ en iãuier ⁊ en lieu froit en feurier. Qui veult enter agmandier il est bon de prẽdre des gettons q̃ sont au sõmet/ ⁊ les peult on enter entre les corce ⁊ le trõc en eulx mesme ⁊ en peschers ⁊ en pruniers: mais ainsi cõme dit Albert lenter nest poĩt si ꝓffitable cõme le semer. Qui veult q̃ agmãdiers prouffitẽt bien il cõuient q̃ le premier an q̃lz sont plantez ilz soyẽt fouyz ꝑ chascun moys depuis feurier iusques en octobre ⁊ bien nectoyez tout autour des herbes ou au moins en certain tẽps quant la terre ne sera pas trop mole/ mais telle q̃lle se pourra cõuertir en pouldre. Et es annees ensuyuans on fouyra terre deux ou trois fois affin q̃lle puisse receuoir les pluyes/ ce q̃lle ne pourroit faire selle estoit trop defoulee. Mais ou tẽps de leurs fleurs on ne la doit pas fouyr pour

ce que les fleurs en cherroient legieremẽt
sicõme il dit. Et se la terre est mesgre on la
fouyra en autõne ⁊ la fumera len. Et se el-
se est sablonneuse ⁊ trop len y mettra pier-
res/fiens ⁊ croye par raison. Et doit on dõ
ner forme a larbre sicõme dit est cy deuant
ou traicte de la formation des arbres. A
agmãdier doit suffire vne seule tige ⁊ doit
auoir entre la terre et les branches six ou
huyt piedz ou enuiron. Plusieurs incõue-
niens aduiennent aux agmandiers cõme
aux autres arbres desquelz iay parle ⁊ mõ
stre le remede cy deuãt/⁊ sans ce il leur ad
uient q̃ se ilz sont rongez leur fruict sera a-
mer/⁊ pource on les doit garder du bestail
Et apres quant on se doubte de bruyne on
doit despouiller leurs racines auant quilz
fleurissent sicõme dit Marcial: mais Al-
bert y adiouste q̃ len y mette petites pier-
res auec gros sablon. Et se len ne se doub-
te poĩt de bruyne on y mettra de larcine ou
du sablon. Paladius dit q̃ Marcial affer
me que les noix en deuiẽnent tendres quãt
auant q̃ les arbres florissent on destortille
et descouure len les racines aucunement ⁊
que on y met de leaue chaulde par aucũs
iours/et par ce mesme moyen agmandes
ameres deuiendront doulces. Et aussi est
bon de fouyr entour la tige trois doidz en
parfond/⁊ faire vne cauerne ou ouuerture
a la racine p̃ ou la mauuaise humeur sen
yra. Ou que len perce le trõc dune tariere
par le meillieu et q̃ on restoupe le trou du-
ne cheuille de boys tourne. Ou q̃ len met-
te du fiens tout entour les racines. Et dit
Paladius que q̇ ficheroit plusieurs cloux
en la tige de larbre il luy prouffiteroit grã
demẽt [illegible] fruict ⁊ par especial se les cloux
estoient dor: sicõme dit Albert/se agman-
diers ne sont pas bien fructifians on doit
p̃cer la racine dune tariere ⁊ y mettre vng
coing ou q̃ len y mette vng caillou si bien
ente ql̃ soit couuert de lescorce ⁊ bien clos.

Agmandier a telle propriete q̃l porte plus
en sa vieillesse quen sa ieunesse/pource que
lhumeur de luy nest pas si seiche lors de
chaleur cõme en sa ieunesse. Et quant son
fruict est meur on le cueille a perches: cõ-
bien q̃ femmes en mãgeuent voulentiers
en verdure par especial quãt elles sont en-
ceintes dẽfant. Quãt lescorce se ouure ⁊ se
depart du noyau elles sont meures. Quãt
elles sont escorchees q̇ les laue deaue salee
elles en deuiennent blanches et en durent
plus/et aussi sans autre chose faire elles
durent long temps/mais q̃lles ayent este
deuemẽt seichees. Les agmandes doulces
sont chauldes ⁊ moistes ou meillieu du p̃-
mier degre: ⁊ sont les vertes plus delices ⁊
meilleures q̃ les seiches pour leur humeur
Et pource les seiches soyent pelees ⁊ trem
pees par vne nuyct en eaue chaulde/⁊ lors
elles ouureront cõme les vertes. Qui mã-
geue agmandes vertes auant q̃ les escor-
ces se ouurent elles cõfortent les gencives
et rafreschissent lestomac de male chaleur
se elle y est. Themistides si afferme ce que
dit est ⁊ y adiouste q̃lles griefuent le chef ⁊
engendrent chaline es yeulx/⁊ enflambẽt
la luxure ⁊ font dormir ⁊ resistẽt a yuresse
Mais agmãdes ameres sont chauldes ⁊
seiches ou second degre ⁊ valent contre la
toux de froide cause qui les mãgeue auec
sucre pour oster lamertume. Huylle dag-
mandes ameres vault a [illegible] sourdesse des
oreilles ⁊ a ordure boant q̇ en gecte dedãs
Celle huylle vault aux vers du ventre qui
la met sur le nõbril auec farine de luppins
Qui en fait vng suppositoire auec la grãt
triacle elle fait venir la purgation du tẽps
aux femmes. Auicẽne [illegible] que les agman
des ameres ont telle propriete q̃lz tuent le
goupil sil en mãgeue auec aucune viãde.
Qui les mect sur le drap de la face ou sur
les lentilles/traces ou blecerures de corps
elles aydent bien a guerir et si emplent les

fosses du visage. Et q̃ cuist la racine dag-mandier ⁊ en laue sur le drap cest vne forte medicine. Lescorce ⁊ les fueilles dagman-dier sont medicinables/ car elles nectoyēt ⁊ guerissent si cōme dit Dyascorides. Des verges et brāches dagmādier on fait trop bōnes verges pour les masses que les che-ualiers portent ⁊ de la grosse tige ⁊ souche on faict tresbons coings pour fendre bus-ches. Qui mangeue agmandes doulces elles engressent. Et Galien dit q̃ agman-des ameres ouurent les opilatiōs du foye par merueilleuse ouuerture.

¶ De barberis. ¶ Chap. iii.

Barberis est le fruict dūg arbre despineux ⁊ petit comme pom-miers de granate ⁊ est ce fruit rouge trayāt sur le noir et rōd comme le fruict de laubespine/ mais il est longuet. On les plante cōme pōmes gra-nates. Ilz sont froidz et secs ou second de-gre. Le syrop q̃ en est fait auec sucre vault contre flux plein de fieure ⁊ cōtre leschau-foison du foye. On prent la pouldre auec ius de morelle ⁊ lemplastre len sur le foye. Auicēne dit quilz sont froidz ⁊ secs ou pre-mier degre/et dit que ilz vainquent gran-dement la cole et ostent la soif. Cest arbre est tresbon pour hayes ⁊ clostures qui en a-uroit assez/et le peult on auoir legieremēt par semer le fruict.

¶ Des couldriers.
¶ Chapitre. iiii.

Les noix de couldre est fruict bien commun et congneu/les vnes sont sauuages q̃ sont es boys ⁊ les autres frāches. Les sauuages sont menues/ de grosse escaille et bien sauoureuses. Et les franches sont les vnes rondes ⁊ grosses et les autres lon-gues/et sont les longues le plus tost meu-res et plus sauoureuses/ toutesuoyes elles sont toutes meures quant elles se despouil-lent de leurs couuertures/et qui les seiche conuenablement on les peult long temps garder ⁊ si peuent venir en tout air. Elles veulent mesgre lieu et froit et terre moiste et sablonneuse/combien quelles viengnēt et fructifient en toutes terres. On les doit semer et mettre la terre par dessus deux doidz seulement. Elles peuēt bien reuenir par planter larbre ou la brāche/et les doit on planter en feurier/ combien que on les puisse bien planter en mars ⁊ aussi en octo-bre et nouembre. Les auelines sont chaul-des et vng peu seiches et plus froides et plus agues que les grosses noix/pource q̃ leurs corps sont plus secs/fermes et espes et nont pas tant de vnctuosite/⁊ pource el-les nourrissent plus que les grosses/ mais elles sont de plus tardiue generation et plus dures a descendre et a yssir hors. El-les enflent dedans par especial qui les mā-gene auec lescorce/et qui les pele elles sont plus prouffitables et mieulx digerables ⁊ valent a ceulx qui ont vieille toux/ mais quelles soyent pilees auec miel/et leur es-corce restrainct le ventre.

¶ Des cerises. ¶ Chap. v.

Le cerisier est vng arbre com-mun et desire air froit et attrē-pe et ne peult pas bien porter air trop chault ⁊ en cōtrees tie-des vient petites cerises. Il sesiouyst en mō-taignes et en costieres et pres de montai-gnes ⁊ demāde terre de moiste siege. Des cerises les vnes sont doulces ⁊ ont grās ar-bres q̃ mōtent de leur nature franchemēt hault et sont proprement nommees ceri-ses. Les autres sont aigres ⁊ agues et ont

trop plus petit arbre & ne se esliuēt pas en hault: mais se espandent en branches ca & la/& sont appellees marenes ou marsches et en autres lieux griannes. Elles font moult de gettons ou plantes depres leurs racines qui sont bōnes a trāsplanter. On plante la semence en octobre & en nouēbre. Paladius dit q̄ la verge de cest arbre mise en terre prent racines & vient en arbre/& les arbres qui sont venuz des semēces doiuent estre transplantees en octobre & en nouembre. On les ente en nouembre et aussi fait on en necessite ou moys de iāuier vers la fin. Mais iay trouue que lente q̄ est faicte en feurier & en mars venoit tresbien/cōbien que ce soit la meilleure incision & trenche de tous arbres qui font gōme quāt la gōme nest pas encores venue ou q̄lle cesse de venir & fluer. Varro dit que on doit enter le cerisier es iours bruinans/cest a dire du douziesme iour de decēbre iusques aux kalendes de feurier. On lente trop bien soubz lescorce & ou tronc trenche et ou sommet denhault. Mais qui les ente ou sommet il doit oster toute la mousse. On le peult bien enter sur ung prunier & sur ung peuplier selon les aucūs & sur deux autres arbres prinus et platanus. Le cerisier aynne fosses bien haultes & larges espaces cōme de trente piedz & se veulent fossoyer: et doit on esmonder & retailler les brāches seiches & les cassees/et ce q̄ y sourdra par embas affin q̄lles ne seichent ou empeschent ce denhault. Cerisier ne se veult point fumer ou il forligneroit. On doit former les tiges de huyt piedz iusques a douze au dessus de terre quāt elles sont doulces ou plus ou moins selon la nature de la terre ou ilz sont. La tige des cerises aigres doit estre esleuee par dessus terre par six piedz ou enuiron/& se lhumeur cōceue dedās pourrist on percera tige dune tariere/et se il y viēt fourmis ou autre empeschement len fera ce qui en est dit ou traicte des arbres en commun. Cerises ne se peuent garder autrement q̄ seichees au soleil. Qui veult faire croistre cerises sans noyaulx Marcial dit que len doit coupper ung ieune cerisier et tendre a deux piedz pres de terre/& puis le fendre iusques es racines et oster toute la moelle de toutes les deux parties & la rere nectement de chascune part/et incontinēt apres reioindre ensemble lesdictes deux parties & les tresbien lyer et estraindre & estouper les playes du long et par dessus de argille/de croye ou de fiens ou de pouldre de tuilles et la trace sera toute raffermee dedans ung an: et apres on doit enter sur ceste plante des gettons qui nauront point porte de fruict/et de ce ainsi laboure viendrōt cerises sans noyaulx. Les cerises doulces descēdent tātost a lestomac et font peu de ayde a lestomac/mais les agues font le contraire. Les cerises aigres seichent plus que les agues/& si aydent a lestomac remply de fleume. Dyascorides dit que les cerises moistes amolient le ventre/et les seiches lendurcissent. La gomme du cerisier auec vin et eaue guerist de vieille toux et amēde la couleur de la face/et si aguise la veue & donne appetit/et seule auec vin elle guerist de la pierre.

¶ Du chasteignier. ¶ Chap. vi.

Chasteignier est ung arbre commun. Il est des chasteignes franches et des autres sauuages. Les franches sont fruictz moyēs & sont appellees chasteignes: et les autres sont fruictz moult gros et sont appellez a milan marones. Les chasteignes ayment le ciel estre froit & si ne refusent pas lait ne le ciel attrempe & tiede. Le chasteignier se delecte en mōtaignes & lieux haulx et obscurs & en regions vers septentrion se

lhumeur si accorde. Le chasteignier ayme
terre mole ⁊ dissoulte / mais nõ pas sablon
neuse ne graveleuse / mais moiste. Terre
noire leur est cõuenable ⁊ charbons cassez
en pouldre deliee / mais bien espes en ung
chãp ⁊ terre rouge et neige. Ilz ne peuent
venir en terre argilleuse ne en glaireuse.
On les peult semer de leur semẽce ⁊ plan-
ter de verges q̃ de leur nature si se repren-
nent bien / mais ceulx q̃ sont plantez de ver-
ges et de plantes sont si foibles que len est
bien ꝑ deux ans en doubte de leur vie ou
de leur mort. On peult semer les chastei-
gniers en novẽbre ⁊ decẽbre. Len doit esli-
re en ianvier ou en feurier les chasteignes
fresches ⁊ grans et meures pour garder ⁊
pour semer: mais on doit faire tãt quelles
durent iusques au feurier ensuyvant. On
les doit seicher en lumbre espãdues en lieu
estroit ⁊ puis on les assemblera dedans sa-
blon de riviere / ⁊ apres trente iours on les
ostera de ce sablon et seront mises en eaue
froide / ⁊ celles q̃ seront bõnes yrõt au fons
et les mauvaises floterõt sur leaue / ⁊ celles
qui serõt ainsi trouvees bõnes doivẽt estre
remises ou sablon ⁊ y estre par autres trẽte
iours ⁊ puis les remettre en eaue cõme de-
vant / ⁊ celles q̃ serõt ainsi retrouvees bon-
nes les remettre ou sablon encores par au-
tres trẽte iours / ⁊ se lors q̃ sera la tierce fois
elles sont trouvees bõnes ⁊ allans au fons
on les devra garder pour semer. Aucuns
gardent la rue et les chasteignes en vais-
seaulx. On doit fouyr le lieu qui est depute
aux chasteignes dung pied et demy ou de
deux piedz en parfond tout le lieu ou par
fosses en ordre ou arer a la charrue ⁊ poul-
drer du fiens avec la terre ⁊ puis y semer les
chasteignes ⁊ non plus parfond q̃ les trois
pars dung pied / ⁊ doit on ficher ung pieu a
lendroit de chascune chasteigne pour scavoir
certainemẽt ou elle sera / ⁊ en doit on mettre
trois ou quatre ensemble. Et celles doivẽt
estre loig des autres trois ou quatre piedz
Et quãt on les vouldra transplanter on en
mettra deux plantes ensemble. Et seront
mises plus espes en boys ⁊ plus au large en
champs. Et q̃ es champs labourables ⁊ se-
mables q̃l y ait soixãte piedz despace entre
les plantes a ce que les arbres se puissent
mieulx estendre / ⁊ doit avoir cõduitz a len
viron a ce q̃ leaue sen aille et q̃lle name[i]ne
lymon au pied des plantes q̃ empescheroit
les germes / et en pourroient estre estaints.
On peult enter les chasteigners en mars /
en avril ⁊ en may / en lieux pareilz ⁊ en saulx
mais ilz viẽnẽt plus enuis en saulx ⁊ si meu-
rẽt plus tard. On lente en lescorce au mor-
cel en la maniere q̃ sensuyt. On trẽche ung
noble arbre / ⁊ quãt il aura gette en lannee
ensuyvãt a la maniere dũg peuple on cueil-
lera les gettons avãt q̃lz germẽt et seront
mis en lieu froit ⁊ umbrage ⁊ biẽ couvers
et puis on les prẽdra en avril ou en may / ⁊
lors on en pourra enter en maniere de mor-
cel ou dẽplastre sicõme il a este dit ꝑ avãt.
Et q̃ vouldroit faire plusieurs entes il faul-
droit faire plusieurs morceaulx de ces get-
tons q̃ len veult enter du large dung gros
doid ou de plus. Et apres le getton que len
veult enter encise en lieu cõuenable / et les-
corce en trois ou en quatre parties tren-
chee / on eslira le getton egal a la souche
qui sera tant abaissee en descendant aval
que il soit faict egal et lescorce levee se elle
est longue si soit formee mẽdre que le mor-
cel. Le lieu pour les chasteigners qui est
nouvel doit estre continuellement fouy en
mars et en septembre. Et croissent mieulx
qui leur trenche et oste aucunesfois de
leurs branches ⁊ gettons. On les doit for-
mer plus bas es boys que es champs ⁊ les
doit on conduire bien hault es champs.
On doit cueillir les chasteignes quant el-
les yssent hors de leurs escorces et quelles
cheent a terre / et congnoist on quelles sont

meures quãt les escorces se fendent sur les
arbres/et lors on les doit batre a perches.
Et puis se elles sõt en leurs escorces on les
doit enuironner toutes ensemble despines
poignãs que les porcs ne les mangeuẽt/et
puis apres les cortes se ouurent assez brief
uemẽt. Elles sont meilleures a garder ver
tes q̃ les autres: car elles peuent estre gar
dees iusques a la fin de mars. Mais les
autres qui cheent meures des arbres ne se
peult garder fors iusques a quinze iours.
Mais qui les met a la fumee pour seicher
on les peult garder longuement. Le boys
des chasteigniers est bon a maisonner et
dure merueilleusement soubz terre et a la
pluye et sur le tect/et pource en peult on fai
re trop bons eschalas pour vignes et per-
ches pour treilles: et aussi en fait on moult
de bons vaisseaulx/cuues et tonnes ou len
peult tresbien garder les chasteignes sei-
ches. Selon ysaac chasteignes sont chaul
des ou premier degre et seiches ou second.
La doulceur de elles est le signe de la cha-
leur et la ponticite ague monstre la seiche-
resse. Elles sont legieres a digerer et si no-
rissent fort/et si ne sont pas moult stiptiq̃s
ne diureticques. Se on les rostit elles en sõt
plus legieres et plus tẽdres/et se on les cuyt
en eaue elles engendrent bõne nourriture
dedans le corps pource q̃ leur complexion
est attrempee de molete et de chaleur et at-
trempent la seicheresse du pis et du corps
et ostẽt la difficulte de vriner. Elles valent
aux colericques se ilz les mangeuent auec
sucre/et aux fleumatiques auec miel. El-
les ont grant et bonne vertu en medicine:
car elles ostẽt labhomination de lestomac
et empeschent le vomir et si confortent les
entrailles qui les mãgeue a ieun. Aussi en
fait vng emplastre auec ẽs farine dorge et
vin ou vin aigre/il guerist les mamelles
enflees. Les escorces des chasteignes brus-
lees et mises en pouldre trempees en vin

doulx ou aqua et mises sur les cheueulx de
vng iouuencel si les luy cõfortent et les ac-
croist et garde quilz ne cheent. Auicẽne dit
que la chasteigne a en soy telle nature q̃lle
enfle et nectoye le ventre par embas et len-
fle et si est stiptique et cõforte les membres
et si est de tardiue digestion/mais elle nour
rist bien/et pource q̃ la mãgeue auec sucre
elle nourrist moult bien. Galien dit q̃ cest
le plus nourrissant fruict entre les autres
grains et q̃lle approuche a nature de pain.

¶ Des coigniers. ¶ Chap. vii.

Les coigniers sont arbres cõ-
muns et congneuz/et en ya les
aucuns q̃ sont poires citrines
et sont les greigneurs et q̃ ont
mendres fueilles. Et les autres sont men-
dres arbres et ont grans fueilles/et sont ap
pellez leurs fruictz coings ou cicoines/ilz
desirent lieu froit et moiste: et se ilz sont en
lieu chault ou tiede ilz ont mestier de ar-
rouser et seuffrent bien la nature de siege
moyen entre froit et chault/et si viennent
bien en lieu plain et en mõtaignes et costie
res: toutesuoyes ilz desirent le plus lieux
enclinez et assemblez/et desirent mieulx
terre grasse et mole que terre croyeuse. On
les plante en plãtes auec les racines trou-
uees encoste ces herbes. En montaignes
et lieux haulx et chaulx on les seme en octo
bre et nouembre/et en lieux froidz en fe-
urier et en mars/et en lieux attrempez en
chascun de ces temps. Selon Paladius
on les doit planter loing a loing affin que
quant le vent soufflera que le degoust de
lung ne heurte a lautre. Ou moys de fe-
urier on les ente mieulx en leur semblable
ou tronc q̃ en lescorce. Se larbre est grant
on le ente mieulx entour la racine ou les-
corce et le boys sont moistes par le benefice
de la terre prochaine. Le coignier recoit en

sur les gettons presque de tous pommiers granatiers de sorbes et de toutes pommes qui sont meilleur fruict/quant elle est men dre on la doit ayder de fiens/et quãt larbre est grãt on luy doit ayder de cendres ou de croye en pouldre semee a la racine une fois lan. Qui la arrouse souuent [illegible] fruict en est de meilleur venue et plus tost meur et les doit on arrouser quant on a deffaulte de pluye et de rousee. Et les doit len fouyr en lieux chaulx en octobre et nouembre/et en lieux froidz en feurier & mars/et qui ne les fouyt ordonneement ou les arbres deuiendrõt brehaings ou le fruict se abastardira. On les doit former tellement q̃ ilz ne ayent que une seule tige haulte de quatre ou de cinq piedz par dessus terre. Et doit on retrẽcher & oster toutes les superfluitez nuysans. Se larbre est malade on doit mettre a la racine lye dhuylle et autant de eaue et ce luy gardera chascun an le fruict de inconuenient & si embellira le vieil arbre. On doit cueillir le fruict ou moys Doctobre quant la bruyne vient & que le fruict traict a couleur dor/et doit on cueillir ceulx qui sont de plus grant odeur. Se on les pend par monceaulx ensemble en lieu froit ilz pourront bien durer par ung an et plus/et si se gardent bien entre deux tuilles qui les estoupe de toutes pars de boue ou de terre argille/et se on les cuist bien et que on les laisse ainsi. Aucuns gardent les meilleurs enuelopees en fueilles de figuier/et les autres les gardẽt en lieu sec ou le vẽt ne peult entrer. Et aucuns les mettent en miel/et lors prennent les plus meurs pour confire Aucuns aussi les gardent espandus & couuers de mil/et aucuns autres les mettent en vaisseaulx pleins de tresbon vin. Les autres les plongent en moust dedans les tonneaulx/et lors ilz font le vin souef flairant. Aucuns font hayes des arbres: mais ilz nont point espines poignans et venon

obstant si sont elles de bonne deffense contre les bestes/et aussi portent ilz aucunesfois du fruict et en sont bõnes les retailleures po[r] ardoir. Les citrins ce dit ysaac, sont diuisez en deux/cestassauoir en cru boys et en parfaictemẽt meur. Celluy qui est cru boys si est tresmauuais: car il est gros/terrestre et tresdur a digerer et si ne nourrist point/et pource le doit on laisser et fuyr. Celluy q̃ est meur est uniuersellemẽt froit en la fin du premier degre & sec ou meillieu du secõd degre/et pource en est la ponticite plus grant en eulx quelle nest es autres pommes. Le coing vault moult a flux de sang et a legestion et au uomissement et si conforte lestomac sil demeure dedans luy. Qui le mãgeue lestomac vuid il restrainct le ventre: mais qui le prẽt apres la viande il lasche en comprraingnant & estraignant la bouche de lestomac. Aucũs coings sont pontiques et agus/et aucuns aigres et aucuns doulx. Les pontiq̃s et stiptiques sont froidz et durs a digerer/et pource on ne les doit pas manger auec leur chair: mais on doit seulement succer leur liqueur: car elle cõforte lestomac & fait uriner & si restraint le ventre et le uomit et qui le mãgera auec sa chair on doit faire par aucun engin que la durte de sa chair soit ostee par cuire en eaue ou le mettre en eaue chaulde ou a mieulx faire que on les fende & que on oste les grains et que len mette du miel dedãs et quilz soyẽt escorchez ou enuelopez de lin ou destouppes & cuitz ou four es cendres ou en paste qui mieulx vault. Et quãt ilz sont cuitz es cẽdres chauldes adonc sont ilz bien stiptiques et bien cõfortãs. Les aigres sont plus subtilz & plus penetratifz/& pource ilz estraignent la soif et donnent aguisement a la cole rouge et au uomissement de cole et a legestion & font venir lurine & croissent la force de lappetit/lodeur de coinge deffend le uomit/& se il est apres ce que len a ben fort

vin oste les fumees qui montent au chef. Dont Auicenne dit que les citrins ayder̄t a ceulx qui vomissent et a celluy qui sen yure/ilz attrempent la soif ⁊ confortent lestomac q̄ a superfluitez et vallent a dissinтere/⁊ quāt on les prent apres la viande ilz laschent tant que qui en prent trop ilz mettent hors la viāde auāt quelle soit digeree: mais les doulx sont plus attrēpez ⁊ ont aucune chaleur dōt len nappercoit pas clerement q̄ leur vertu oste la soif ne la chaleur.

¶ Du citronnier. ¶ Chap. viii.

Le citrōnier est vng arbre congneu et assez commun. Il desire lair chault ⁊ si sesiouist de terre arrousee ⁊ pres de la mer et ou humeur habonde. Il demande terre de tendre nature / toutesuoyes se aucun le veult mettre en froide contree q̄ il le mette en lieu garny de paroys ou au regard de midy et ou temps dyuer on le doit couurir de feurre / et quant leste sera retourne larbre sera desnue ⁊ seur. On le seme ou moys de mars en plusieurs manieres/cest assauoir/en semence/en vng raincel ⁊ en deux manieres tala et claba. Se on la veult semer en grains on doit fouyr la terre deux piedz en parfond ⁊ y mesler des cendres/et doit on faire petites aires affin que leaue bequenne de toutes pars par les chenelz et en ces aires on fera fosses dune paulme/et se doyuent faire aux mains et mettre la trois grains ioinctz ensemble et que les poinctes soyent contremont et le hault du grain soit cōtre terre et puis soyēt couuers et arrousez chascun iour/⁊ se ilz sont arrousez de eaue vng peu chaulde ilz en viēdront mieulx et plus tost / et quant les germes sauldront on deura tousiours oster les herbes prochaines. Et celle plāte triple peult bien estre trāsplantee ailleurs. Qui veult planter le raincel on ne le doit point mettre plus dung pied en parfond a ce que il ne pourrisse. Qui vouldra faire vne maniere appellee claba si prengne vne branche du gros du manche dung coutel et du long dung coulte et sera aplanice dune part et dautre en retrenchant les neux et les gros aguillons et fors et seront laissez les bourions denhault par ou les germes deuront venir et dilligentment les nourrir de fiens de buffle les deux pars en les vestant de ce fiens par dessus / ou de la purgation de la mer ou de argille et en soyent couuers les deux pars et les boutz de chascune part et quilz soyent ainsi mis en terre fossoyee. Il ya vne autre maniere appellee talea qui peult estre plus gresle et plus briefue ⁊ soit mise en terre ainsi comme la clabe fors tāt que la talea sera par dessus terre par deux paulmes et la clabe est toute boutee en terre / et ce ne se doit point ioindre es autres arbres. Ces deux manieres talea ⁊ cleba doyuēt estre faictes par autonne en chauldes contrees/et par iuillet et aoust es froides et estre bien arrousees ꝑ chascun iour. Paladius afferme que en ceste maniere les fruictz sont venus et parfaitz iusques a grans pōmes et grans acroissemens. En lieux chaulx on les ente ou moys dauril ⁊ es lieux froidz en may/et doiuēt estre entez nō pas soubz lescorce: mais ou trōc trēche par empres les racines/⁊ se peuēt enter en perier ⁊ en pōmier selon aucūs/ilz se esiouissent de cōtinuellemēt fossoyer ⁊ en viennēt les pōmes plus grosses: mais on doit retrēcher largemēt les seiches/cest arbre na iamais deffault de pōmes pour ce q̄ les vertes viēnēt les meures estās encores sur larbre pour labōdāce de lhumeur/⁊ si viennēt les fleurs/les vertes estās sur larbre/⁊ ainsi nature leur donne par vne forme de plante de ainsi rēplir le mōde de leur fruict. On dit q̄ les aigres sōt muees en doulces se len met

cist les semences par trois iours en eaue emmyellee ou en laict de brebis. Aucuns percent le tronc dune tariere ou moys de feurier & font vng trou oblique de travers en telle maniere quil nyst point de laultre partie et par la ilz laissent degoutter lhumeur iusques a la formation des pommes et lors ilz rēplissent le trou de boue et dient que ce q̃ est ou meillieu devient doulx. Les pommes se peuēt bien garder tout lan sur larbre ou en pailles ou en vaisseaulx ou elles se gardent bien quant elles y sont encloses. Selon ysaac les pommes citrines sont composees de quatre choses/cest assavoir lescorce/la chair/la moelle/et les grains. Lescorce est chaulde ou premier degre et seiche ou second/sicomme son odeur et son ague aigreur le monstrent: mais toutesvoyes sa substance est dure et ferme/& pource on ne la doit pas prendre pour viande/mais on en peult bien prendre aucune partie pour medeciner: car elle confortera lestomac & aydera a la digestion et donnera bonne odeur/et qui le boit en vin il vault puissamment contre venin mortel. Et qui le seiche et mect entre robes il les garde de vers/& se femmes grosses en mangeuent il leur oste tout appetit desraisonnable. La chair en est froide et moiste ou premier degre et rafreschist lestomac et est forte a digerer pour sa durte/et pource est bon a lestomac vuid den prendre avec sucre & miel avant quil mangeue autre viande/et qui en mangera ou meillieu du disner ou en la fin il sera cause et matiere de grosse & dure fievre. La moelle en est subtille et pleine deaue/et pource elle ne nourrist point/& en est de deux manieres/lung est sans saveur et laultre est agu et aigre/celluy q̃ est sans saveur est froit et moiste ou second degre/et pource il a vertu entrant & extenuative et refrigidative/et par ce attrempe la chaleur du foye & cōforte lestomac. Il resveille lappetit et attrempe laguillon de la colle rouge et ayde grandement contre soif. Il oste la tristesse q̃ est engendree de colerique cardiaque/et si attrempe le vomissement colerique & legestion. Qui en frote rongne lentilles & gratelle il les destruict/& se preuve par ce que les draps touillez dencre qui les nectoye de ceste moelle et du ius ilz revienent a leur premiere couleur. La semence est chaulde & seiche ou second degre sicomme le tesmoigne sa saveur/et pource elle est prouffitable a manger et de grant bonte en medicine. Elle dissoult les apostemes/et q̃ les boit en vin elles vallent contre venin. Les fueilles de larbre pource q̃lles sont odorās et sentent de lagu elles aydent aux escorces des pommes prochaines.

¶ Du cormiller. ¶ Chap. ix.



Orniller est vng arbre assez commun et combien q̃lz viennent communement es boys et quilz soyent sauvages/toutesvoyes pource q̃ on les peult domescher & affranchir par le labourer/et aussi pource que il faict fruict bon a plusieurs choses ie en vueil traicter. Cormiller est vng arbre qui vient en tout air & en toute terre: mais la terre grasse & moiste luy est la meilleur. On le peult planter par sa semence et par les gettons qui sont trouvez empres larbre avec la racine. On cōgnoist le fruict quāt il est meur lors q̃l mue sa couleur de rouge en noir et chet legierement de larbre pource q̃ le boys en est dur et tenant/on en faict tresbonnes dens pour moulins et fort bonnes testes po² mailletz/& aussi fleaux pour batre grains et verges a charpir laine/et aussi toutes autres choses qui requierent dur boys/et est bon den faire hayes ou il nest point de necessite dy mettre espines/et pource que il nest pas grant habondance

on en doit semer en aires de la semēce cueillie tard et bien seichee au soleil & le doit len semer en octobre et en novembre. Cornilles sont trespontiques et stiptiques & de tāt quelles sont plus noires de tant sont elles plus pontiques. Elles ne sont pas bonnes pour viandes : mais en medicine. Elles vallent contre flux de ventre et contre vomissement de colle : car elles restraignent pour leur froidure & ponticite. On faict de corneilles trop bon vin aigre qui les pile avecques vin aigre bien fort & puis en faire pains et les seicher et garder pour en user/ et quant on vouldra avoir du vin aigre on en mettra avec du vin.

¶ Du chesne rouer et cerre.
¶ Chapitre.x.



Chesne rouer et cerre sont grās arbres & presque dune nature: car ilz sont semblables en durte et fermete de boys / et aussi des fueilles et du fruict : car tous portent glans et font tous plusieurs grādes & grosses racines et parfondes : mais il ya difference en la forme des arbres : car le chesne faict le tronc brief et rainceaulx grans et espandus de toutes pars/rouer faict tronc et souche haulte et droicte et a pou de rainceaulx/& cerrus faict treslongue tige & tres droicte et merveilleusement peu de rainceaulx. Ces arbres demādēt terre ferme et dure ou moyenne & mōtueuse ou pres de mōtaigne & hayēt terre resolue & pouldreuse & pleine deaue/et pespecial terre sablonneuse. On les seme par leurs glans ou semoir/ou eschāps/ou es vines q̄ sont faictes sur les fossez ou moys de ianvier/ou de fevrier/ou en novēbre. On cueille les glans au tēps q̄lz sont meurs & q̄lz cheent de larbre & les seiche len au soleil/& puis les garde len pour nourrir les pourceaulx pource que cest viāde tresbōne pour eulx. Ces arbres dessusditz sont tresconvenables a employer en ouvrage dessoubz terre & durent longuement & par dessus terre rouer est le meilleur des autres. Les glans sont froidz ou premier degre & secs ou secōd. Nous nen usons point en la viāde des gēs: mais des pourceaulx pource q̄lz desobeissent a la digestion. Ilz serrēt le vētre/& pource ilz vallent a dissinter & aux rōgnes et escorcheures de boyaulx et a flux de sang ; mais ilz font briner & nourrissent le corps cōme aucuns grains & descendēt tard de lestomac et font douloir le chef: mais leur escorce est moult stiptique et aussi sont les galles de leurs arbres/& pource ilz vallent a flux de sāg aux femmes. La decoction dicelulx est bōne aux escorcheures et rongnes des entrailles/& aussi la pouldre diceulx quāt ilz sont arregettees es lieux secretz des femmes deseiche leurs humeurs pourries courans Avicenne dit que les fueilles de ces arbres sont de tresforte stipticite et q̄ le glan vault au cōmencemēt aux apostumes chauldes et les fueilles des glans font assembler les playes quāt on les broye fort & les pouldre len dessus. Et les galles de ces arbres quāt elles sont ioinctes avec vin aigre et on en oingt rongne et gratelle on les en guerist. Et aussi leur pouldre espandue sur caue et bene vault moult contre rongne/gratelle playe des entrailles & contre vielz flux/et quant on la mect en medicine elle vault contre les choses dessusdictes.

¶ Du figuier. ¶ Chap.xi.



Figuier est ung arbre que chascun congnoist/et en est de plusieurs manieres. Cest arbre demāde air chault ou attrempe et si peult bien venir en air moyennemēt froit par bōne ayde se il est ou regard de midy ou dorient et bien deffendu des

autres parties. On ne doit point engresser la terre que lyuer ne le treuue trop tendre/ et lors on doit bien couurir la tige de larbre de pailles bien seces et iusques aux branches/et autour de larbre enuiron vng pied couurir la terre de fiente de bestes / et par especial de fiēte de coulombs/ & si tost comme lyuer sera passe on ostera ceste fiente se la terre nest trop mesgre. Le froit air est cōtraire au figuier il desire terre grasse et moyenne. Et naissent bien vne maniere de figues en terre mesgre et seiche & ou les plus seiches figues & les plus doulces sont nees : mais en terre grasse et moiste viennent les figues plus moistes / moins doulces/moins sauoureuses et plus grosses & les plante len de plantes prinses ailleurs ou moys Doctobre/ou de nouembre es lieux secs/et es lieux attrempez/en feurier/et es lieux froidz/en Mars et en auril. Qui y veult mettre vne taillette et vne verge ou vng getton on le doit mettre en la fin de mars ou en auril quant lhumeur sera mise dedans et qui y met vne verge il y doit emplastrer deux ou trois rainceaulx au regard du midy et les couurir de terre affin que les chefz gettent deux ou trois arbres entregisans a la terre. Se nous y mettons vne taillette nous y mettrons doulcement vne pierrette en vne partie ou elle sera fendue et fichee. On doit eslire et cueillir plantes pleines de neux prochaine et drus: car celles q̄ sont belles et resplendissans & dont les neux sont loing lung de lautre sont reputees de peu de prouffit et brehaignes. Qui veult nourrir vng figuier en vne terre bien labouree et que on le mette en vne fosse quāt elle sera meure larbre en portera plus grosses figues. Le figuier demande haultes fosses & grans interualles pour la longueur des racines. Nous semerons figues en lieux froidz pour tantost venir affin que ilz soyent venus auant les pluyes & en lieux chaulx on doit semer celles q̄ viennent a tard et les ente len ou moys dauril entre lescorce et le boys. Ou se les arbres sont nouueaulx on trenche larbre et lente len hastiuement et le couure len et lye len tresbien que le vent ne si boute; mais ilz reprennent mieulx se on les trēche ieunes et nouueaulx par empres terre et que on les ente tātost. Aucuns les entent ou moys de iuing. Varron dit et escript que les arbres que len ente en printemps peuēt estre entez en lestat du soleil quant il est au plus hault et les iours descroissent sicomme la figue qui nest pas despesse et grosse nature / et pource elle suyt le plus chault dont elle est faicte & tant quelle ne peult estre seichee en lieu froit. Elle hait eaue fresche quant elle est nouuellement entee pource quelle faict pourrir le tendron/& pource semble quil est bon de les semer en iours chiēnins. Et sur celles qui sont moins molles de leur nature on lye vng vaissel dont leaue degoutte lentement affin que le getton ne soit plus tost arre et sec q̄ chault. Et doit on garder lescorce entiere de ce getton et le laisser si agu que la moelle ne soit point desnuee et que leaue ne la griefue poit par dehors ne trop grant chaleur aussi/et pource les doit on enueloper dargille & lyer tresbien. Cathon escript que len peult enter figues ou temps de vendanges et doit on choisir getton pour enter qui soit dung an pource que plus ieunes ne plus vieulx ne vallent riēs sicomme len dit. On les peult deffouller et emplastrer en Juing et en iuillet / toutesuoyes on les peult bien enter au morcel ou moys de may et en auril. On peult enter le figuier ou meurier et en arbres appellez caprificus et platanus et en ocilles et en gettons. Il se siouyst destre fouy cōtinuellement et luy prouffite moult se en automne on luy mect du fiēs aux racines/& par especial fiens de asnes. On forme les figuiers

en lieux froidz tellement q̃lz ne ayent que vne seule tige ⁊ vng peu eslevee de terre/et par ce ilz sen deffendent mieulx du froit. Mais en lieux chaulx on leur laisse plus de tiges et non plus de trois ou de quatre/ et peult on retrẽcher a voulente tout ce qui y est pourry ou mal venant/⁊ le doit on faire par telle maniere que larbre demeure si encline quil se puisse estẽdre par les costez. On doit oster les bosses et faulses brãches affin que les vers ny viẽnent et se ilz y sont venus on doit tout coupper au coutel ⁊ arsoir. Aucuns mettẽt chaulx vive en leurs clotes/et se les fourmis y viennent on prendra terre rouge et poix clere et seront meslees ensemble et bien ataches au tronc en emplissant ou aplanissant. Et se larbre gette son fruict comme malade/on prẽdra vng fort coing ⁊ sera fiche en vng trou qui se fera dune tariere en la racine/et les autres entaillent lescorce souuẽt en plusieurs lieux quãt les figuiers cõmencent a getter hors leurs fueilles affin quilz facent assez fruict et bon et gras au cõmencemẽt quilz germerõt. Nous retrenchons les sommetz denhault ou seulement celluy qui vient de la moytie de larbre affin que le figuier si meurisse bien tost. Aucuns prennent ius doignon long et le meslent avec poivre et huylle et en oignent les figues quant elles commencent a rougir. Figues vertes se peuent garder ordonnees en miel tellemẽt quelles ne se entretouchent ou q̃ chascune soit bien serree et close en vne verte courge en telle maniere que chascune ait son siege cave ou elle sera enclose: mais on les seiche bien en la maniere que toute la champaigne les garde. On les espant sur cloyes de oziers iusques a midy et celles qui sont encores molles on les oste et les mect on en vng plat et puis sont mises dedans vng four tout chault comme pour cuire et que le plat soit mis sur trois pierres q̃une fonde et que le four soit tresbien estouppe/⁊ quãt les figues seront cuytes on les mettra si chauldes comme elles seront entre leurs propres fueilles dedãs vng vaissel de terre bien serrees ⁊ que le vaissel soit bien clos et estoupe. Et se pour habondance de pluyes on ne les peult ainsi estendre a lair que len mette des cloyes dessoubz le tect et quelles soyent hault levees au dessus de terre vng pied/et que la elles soyent mises sans evaporation quelconque fors que de la cendre que len aura gette dessoubz/et apres q̃ les figues soyent divisees et retournees affin que les escorces seichent et les boutz aussi. Et quant elles seront ainsi doublees et ordonnees on les gardera en huches ou en autres lieux. Aucuns autres les seichent de iour espãdues sur cloyes au soleil ⁊ aux soirs les remettent et rapportent soubz le toict. Figues seiches selon la maniere des espaignolz sont gardees ainsi. On les seiche moyennement et quant elles sont bien refroidees on les mect en aucun vaissel et les pouldre len bien/et ainsi sont gardees. Les figues seiches q̃ les gens de Cesanne ont sont tresbõnes et les ordonne len ainsi. On prent figues crassettes moyennement meures et les mect on toutes entieres au soleil par deux iours / et apres on trenche les plus crasses au travers par le meillieu et puis on mect [illegible] partie de dessoubz en la retournãt contre le soleil par deux ou trois iours/et ce faict on les ioinct deux et deux ensemble et les remect on arriere pour les seicher au soleil par deux ou trois iours/et apres on les mect en vng pot de terre ⁊ les remect on seicher au soleil/et puis on les mect en vng estrin par quinze iours/et apres encores au soleil sil en est necessite. Et ce faict on les mect froides et bien serrees [illegible] pouldres en quelque vaissel po[r] les garder et se doit on bien donner garde au seicher que pluye ne rousee ne les touche. La

figue est par deuant tous autres fruictz a louer et qui mieulx nourrist/ mais elle engendre grosses humeurs. Des figues vertes les aucunes sont crues et non bien meures/et les autres sont parfaictement meures. Celles qui sont crues et non parfaictement meures sont aucunement chauldes et peu et sont plus grosses pour la seigneurie de la terrestre partie q est en elles. Ipocras dit q de tant que la figue est plus loing de sa meurete de tant est elle moins chaulde et plus grosse. Celle qui est parfaictement meure est chaulde ou premier degre et attrempee entre sec et moiste. La figue est coposee de trois choses/de graine qui est la semence/et de sa poulpe/et aussi de son escorce. La nourriture de la semence est nulle/car cest cōme sablon ou grauois Lescorce est seiche cōme ung cuyr et pource est elle tresdure a digerer. La chair qui est la poulpe est nourrissant et si dissoult. La figue seiche est chaulde au cōmencement du secōd degre et seiche ou meilieu du premier/ et pource elle eschauffe et engendre soif et si se mue en humeurs colerīqs: mais toutesfoyes elle est le plus nourrissant de tous les fruictz et celluy qui moins enfle/et se la figue treuue en lestomac humeurs superflues elle est dure a digerer et se tourne a corruption et engendre enfleures/vētositez et tresmauuais sang/et si fait venir poulz a la chair par dehors. Et se elle treuue lestomac nect de humeurs elle est bōne a digerer et fait bon sang et nectoye le corps et les reins et le poulmon et aussi la vessie de grosses humeurs. Qui vouldra oster les nuysances que peult faire la figue / il les doit manger a ieun/et puis prendre du poiure ou du gingembre/et affin quelle engēdre bon sang on prendra des noix seiches apres ou des agmandes. Elle vault selon medicine qui la cuyt auec ysope et nectoye le pis et le poulmon/et vault cōtre la toux ancienne. Les gargarismes faitz auec la decoction des figues dissoult les apostumes q sont es conduitz du poulmon. Qui cuyst la figue en vin et en faict clistere il vault a la douleur du ventre qui vient de grosses humeurs. Auicenne dit que la figue blanche est la meilleure et puis la rouge et apres la noire. Le ius des fueilles de figues est merueilleusement chault et eschauffe tresgrandement et nectoye/et en ce ius est le dernier adoulcissement. Son laict si fait prendre ensemble et coaguler le sang trop moiste/et quant il est congele il le dissoult et le fait cler. La figue qui est moiste est de la plus grant nourriture. Il ya es rainceaulx du figuier tant de subtillation que quant len cuyt chair auec ces rainceaulx la chair se dissoult toute. La decoction des figues vault aux apostumes de la gorge et aux apostumes des racines des oreilles q la gargarise. Le laict en prouffite aux poinctures des escorpiōs qui len oingt/et si en deffend qui sen oingt parauāt/et aussi la figue verte ou les fueilles fresches vallent contre la morsure de chien enrage.

Du laurier. Chap. xii.



Le laurier est ung arbre assez grāt qui a longues et larges fueilles et tousiours fermes et vertes et de tresbōne et grant odeur. Cest arbre fait ung petit fruict et noir appelle baie/ il vient en tout air: mais il se delecte en air chault et attrempe et ayme terre mesgre et deliee. On le plante en rainceaulx et en gettons ou en semence ou moys de mars et bien proprement quant lhumeur vient a lescorce des rainceaulx. Les fueilles et les rainceaulx sont tresbōs a garder figues seiches et met on les fueilles en gelee pour faire de bōne

odeur/et en met on en petites piecettes en tour dyaticonitum. En quesconque chose que on les mette cuyre elles dõnent grant odeur ꝗ confortent le cueur et le cervel. Se aucun vin est greue de musse ꝗ sente le resent qui en met dedãs il en est guery/mais il lattrait et donne sa saueur qui est forte. Auicẽne dit que les grains/les escorces et les fueilles sont chauldes et seiches: car en deux degrez son huylle est plus chaulde q̃ celle de noix et ayde a toutes douleurs de nerfz/et oste la lapure ꝗ le travail des gẽs ꝗ quãt on boit de son escorce ou des grains le pois dung escu ilz brisent la pierre/et si occist le fruict pour son amertume q̃ passe les amertumes des autres: ꝗ vault contre morsure descorpions/et si est bonne contre poinctures de guespes et dautres mousches: et si est triacle a tous venins quãt on en a beu. Diascorides dit que les fueilles de laurier preseruent et gardent robes ꝗ liures de tous vers qui les met avec/ꝗ aussi preseruent de toutes autres rongeures et corrosions de vers.

¶ Du meurier. ¶ Chap. viii.

Meurier est vng arbre cõmun et bien congneu qui ayme la vigne ꝗ demande air chault ꝗ attrempe/et hait terre et air froit/ꝗ veult terre sablonneuse et prochaine de mer ꝗ si vient bien en terre moyẽnement deliee: mais en argille ou en limon il ne se peult cõprendre. Il sesiouyst grandement de fiens ꝗ de terre grasse ꝗ en viẽt verd et grant. On peult semer en lieux attrempez mars et en la fin de feurier/et en lieux chaulx en octobre ꝗ en novembre/et le peult on semer en sa semẽce: mais le fruict en forligne et les iardins aussi/et vault mieulx semer en verges ꝗ en gettons/et est le meilleur de verges dũg pied aplanies de chascune part et touillees de fiens/et les met on en vne fosse nouuellement faicte/et la les plonge len ꝗ les couure len de terre meslee avec cendre/et nen laisse len par dessus terre q̃ le long de quatre doidz. Et quant la plante sera bonne ꝗ forte on la desplantera ou moys doctobre ou de novẽbre/et se elle est tendre ou moys de feurier ou de mars. Le meurier demãde fosses haultes et grans espasses entre lung et lautre cõme de trente piedz ou environ affin que lung nempesche lautre ne en terre par les racines ne hors terre par les branches. Selon aucuns on le peult enter en soy et en pescher/figuier et orme. Et selon Paladius il comprẽt bien ce que len ente en luy: mais il en vient a meschãt et povre croissance. Meurier se resiouyst de fouyr et de fiens: mais humeur continuelle ne leur pffite pas. Meurier croist a peine sil nest assis en gras lieu. Ce qui sera sec sera retaille apres trois ans toutes fois quil en sera mestier. On destortillera le meurier ꝗ sera fouy environ le cõmencement doctobre/ꝗ mettra len entour les racines lye fresche de vieil vin. Et en formãt larbre on ne luy laissera que vne seule tige et que les principaulx rainceaulx soyẽt eslevez de terre huyt piedz de hault ou plus ou moins selon la gresse de la terre pource que en terre grasse ilz viennent mieulx et plus hault que en terre mesgre. Aucuns dient que se la tige de larbre est percee dune tariere ou le tronc en plusieurs lieux et que en chascun trou on mette vne cheuille quil en portera mieulx. Aucunesfois il advient empeschemẽt aux meuriers tel que ilz ne peuent croistre/et nen vault riens le fruict se les fueilles en sont cueillies ꝗ par especial des plus haulx raiceaulx ou que les rainceaulx soyent cueillis avecq̃s les fueilles/si cõme font souvent les femmes qui nourrissent les vers a faire la soye: car

les fueilles leur sont tresbonne viande iusques a ce quilz se prennent a faire leur soye/ le fruict monstre sa meurete quant il est noir et tendre. Meures sont de deux manieres. Les aucunes sont bien vertes et non pas grandement meures/ & les autres sont doulces et parfaictement meures. Les meures aigres sont chauldes & seiches & ont vertu stiptique & confortative de lestomac et des entrailles & serrent le ventre/ et pource elles valent a flux de ventre quon appelle dyarrie et dissintere quant elles sont seiches/ et par especial se tel flux vient de cole. Le ius de meures vault moult a la douleur des gencives/ de la gorge & de la luette par especial se il est cuyt avecques moust boullu & ung peu de succre/ mais les meures doulces approchent ung peu a chaleur & si ont assez de humeur & sont tost yssues de lestomac. Elles tiennent le ventre mol et sont bien viner/ mais se elles treuvent viande en lestomac prinse par avant elles y demeurent longuement pource que la viande les retient & se tournent a corruption/ & par ce nuysent a lestomac & au chef. Mais se elles treuvent lestomac vuide elles sont tost digerees et nourrissent peu. Se on les prent a ieun en eaue bien refroidies elles refroident grandement et ostent la soif et estaignent lardeur de chaleur. La racine du meurier cuyte en eaue et beue amoistist le ventre et en boute hors les vers et autres bestes. Et se len cuist les verges/ les branches & gettons avec la racine et que len mette et retiengne de leaue en sa bouche elle vault contre la douleur des dentz. Et qui les cuist en vin & en gargarise ce vault contre les humeurs qui descendent a la luette & a la gorge. Qui pile la racine de meurier et la met en vin aigre & apres la laisse au soleil par douze iours/ et puis quelle soit seichee et que on en face pouldre/ qui met de ceste pouldre sur dentz pourries et percees elle les fait cheoir. Avicenne dit que la meure est mauvaise a lestomac pource quelle si corrompt/ et quant elle est corrompue elle nuyst/ et pource convient il que toutes manieres de meures soyent mangees avec la viande & non pas apres et quelles ne soyent point prinses de gens qui ayent corruption en lestomac. La meure qui est salee & seiche retient grandement le ventre & vault contre flux appelle dissintere & si a es escorces grande solution & mundification/ et si a meure en toutes ses especes vertu de faire viner/ lescorce du meurier est triacle contre le iusquiame que len nomme autrement hannebanne.

¶ Du muonac. ¶ Chap. xiiii.

Il est ung arbre appelle muniacue/ on lappelle en provence vosseme & est semblable au prunier mais il a plus de neux. Son fruict est du grant de communes prunes/ et par dehors il est semblable a pesches en forme. Cest ung fruict de grant odeur et est de couleur dor/ et veult tel air et telle terre comme le prunier/ mais toutesfuoyes il ayme mieulx terre dissolute que argille ne croye. On seme la semence du fruict ou moys de ianvier & ou moys de fevrier/ et les transplante len octobre & novembre/ fevrier & mars. On le peult enter en soy & en prunier & pescher/ et par adventure en agmandier. On le doit fouyr souvent et arrouser en temps sec/ & en retrencher les raiceaulx pourris & secs/ & doit estre forme comme ung prunier/ & le fruict en est moins moiste que dung pescher ne dung prunier/ mais il conforte plus lestomac et le cervel quant il est bien meur/ et se monstre tresclerement par leur couleur/ saveur et odeur.

¶ Du mirte. ¶ Chap. xv.

Mirte est vng arbre q̃ len treuue sur la riue de la mer sur lequel la mer gecte souuent ses vndes/ il demāde air chault/ mattrepe ou froit. Et selon Albert il veult terre sablonneuse/pouldreuse & maisgre et quil soit de nature de terre de hermitage. On le seme de verges q̃ len arrache de la mere. On nōme le fruict mirtules qui est froit ou premier degre & sec ou second/& cōuiennent principallement en medicine/ et aussi les fueilles & les fleurs/et de tant cōme le fruict et les fleurs seront plus frais de tant seront ilz meilleurs. Les fruictz qui sont cueillis meurs peuent estre gardez en grāt vertu par deux ans. On doit seicher les fleurs au soleil & ne se peuent pas garder longuement/mais les fueilles se peuēt assez garder. Elles ont vertu de restraindre pour leur ponticite & de conforter pour leur odeur aromatique. On dōne le fruict a mānger ou le ius espraint ou le sirop fait du ius auec succre contre vomissement et contre flux de ventre/et le cours des femmes qui procede de foiblesse de la vertu retentiue ou de grant humeur & est tresbōne medicine/& si se peult garder vng an quāt le ius est bien cuyt/et le succre fault paruez du miel. On fait vng emplastre de mirtules cuytes en vin doulx et le met on sur lorifice de lestomac contre vomissement/& contre dissintere on le met sur les reins et sur le nōbril & sur la pennilliere. Et contre le cours des femmes on fait vne fomentacion des fueilles cuytes en eaue de pluye dont on recoit la fumee & en laue len le ventre par embas/& aussi vault contre flux et dissintere/& qui sen laue le front & les temples & les piedz ce fait bien dormir quāt on est en fieure ague/et oste la douleur de la teste q̃ vient de chaleur ague. Le syrop des fleurs vault merueilleusemēt aux choses dessusdictes/et aussi la pouldre des fleurs mise en viādes vault a ce que dit est/& qui la met sur grosses rōgnes elle les guerist/ et la pouldre du fruict & des fueilles prinse au matin auāt la viande vault cōtre puātise de bouche qui vient de lestomac. Auicenne dit q̃l arreste & retient toute molestie de sueur et tout flux de ventre & de sang et tout flux aux mēbres/ & quant on sen frote en baing le corps en est tout conforte et en seichent les humeurs qui sont soubz le cuyr/& aussi lhuylle le ius & la decoction de mirtilles confortent les racines des cheueulx/& les alongne et noircist & les garde de cheoir. Et le fruict & les fueilles seiches gardent les aisselles & les aynes de puyr/& aussi le fruict auec huylle adoulcist les apostumes chauldes & arsure de feu. Et emplastre faict du fruict garde vecies de venir: aussi emplastre faict du fruict cuyt en vin est bon pour ramollier les ioinctures. Et aussi fait emplastre des fueilles cuites en vin/pource quil attrempe langoisseuse douleur/et si adoulcist & assouage la douleur des oreilles & lyssue: et quāt on le cuyt auecq̃s huylle il en guerist les apostumes Il conforte le cueur et oste la trembleur. Aussi il conforte lestomac & par especial il luy donne force/& les semences deffendent que superfluitez ne queurent a lestomac/& si vault a deffendre loultrage des fleurs aux femmes/ et vault le ius contre poincture descorpion.

¶ Des noyers. ¶ Chap. xvi.

Noyer est dit de nuire pource que son vmbre nuyst aux autres arbres. Cest vng arbre cōmun et bien congneu. Il ne refuse nul air & vient en toute terre cōbien quil croisse mieulx et quil viēgne plus bel en grasse terre & delice que en autre. On le seme en la fin de ianuier en mettant les

noix en terre cõme len faict agmandes et en tel moys de lan: mais celles qui seront semees en novembre seront par avant sei chees au soleil aucunement a ce que lhu-meur nuysant soit estaincte. Et celles qui seront plantees en ianvier ou feurier serõt trempees en eaue cõme vng iour par de-vant. On les doit mettre de travers affin que le coste soit fiche en terre/ꝛ doit on met tre la teste par devers galerne/ꝛ aussi doit on mettre dessoubz la noix vne pierre pla-te ou vng test de pot/sicõme dit Paladius a ce que la racine ne se aparfondisse/ain-cois quelle se espande de toutes pars. On les transplante en lieux secs et chaulx ou moys doctobre quãt les fueilles sont cheu-tes/et encores mieulx en novembre et en lieux froidz en feurier et en mars/et en lieux attrempez en chascun de ces temps. On les transplante de laage de deux ans en lieux froidz/et de trois ans en lieux chaulx. On doit oingdre la plante de fiẽs de beuf ou de vache par embas/ꝛ ne se doi vent point retrencher les racines/et enco-res vauldroit mieulx mettre aux racines cendres en lieux froidz et sablon en lieux chaulx par dedãs les fosses a ce q̃ le fiens ne arde les racines: et si dit on que la cen-dre pourchasse tendreur a lescorce et espes-seur de fruict. Le noyer se delecte en pfon-des fosses selon la quantite de larbre/ꝛ de-mande grãt espace de terre de lung a lau tre cõme de quarãte piedz du moins/pour ce q̃ le degoust de ses fueilles nuyroit aux autres noyers et aux autres arbres crois-sans empres. On ente le noyer en soymes-mes dedans le tronc ou moys de feurier/ꝛ aussi au prunier sicõme dit Albert. On le doit aucunesfoisfouyr autour des racines affin quil ne deviengne moussu et chanu en sa vieillesse. Et y doit estre fait vng lõg cãnail du souverain tronc iusques au bas ou temps de printemps affin que par le be-

nefice du soleil et du vẽt ce qui se pourroit tourner a pourriture deviengne dur. On doit former le noyer en laissãt six ou huyt ou dix piedz de tige p dessus terre/et puis dillec on le doit diviser en brãches premie-rement en allant contremõt ꝛ apres en les fleschissant contre val et les laisser espan-dre cõtre val en grant largeur. Se la noix est dure ou angleuse ꝛ noeuse si que len ne puisse pas bien legierement sacher hors le noyau/on trenchera lescorce autour de lar bre/affin q̃ le vice de la mauvaise humeur sen departe. Et aucuns autres trenchent les sommetz des racines/ꝛ les autres per-cent les racines dune tariere/ꝛ puis apres ilz mettent dedãs les troux vng coing ou vne cheville de boys ou vng clou de cuivre ou de fer/et peuent estre telles choses legie rement esprouvees/mais toutesvoyes ie croy que ce nest chose qui vaille pource q̃ ie ny voy point de raison. On les cueille a perches et a bastons quãt on voit vng peu de rougeur entre lescaille et le noyel/ou quãt elles se despouillent de leurs escorces Et les assemble len en vng moncel affin q̃ par aucuns iours apres [redacted] les puisse mieulx et plus aisement escailler. Et puis on les doit mettre en vne belle aire ou sur couver tures au soleil par trois ou quatre iours ou plus ou mois selon la chaleur pour les seicher a ce que on les puisse mieulx gar-der/et se on les lavoit tresbien avant que elles fussent mises au soleil elles en seroiẽt plus belles et mieulx vendables. Et quãt tout ce sera faict il est bon de eslire les per cees et vereuses et les oster des autres/et que avant quelles empirent plus quelles soyent tantost cassees et gardees pour fai-re de lhuylle/ꝛ les bõnes on les gardera en sablon/ou on les couvrera de leurs fueil-les seiches/ou on les mettra en huches [redacted] leur boys/ou on les meslera en hayes/car ce leur oste leur aigreur. Marcial affer-

me que il a esprouue q̄ noix vertes quant
elles sont pelees ⁊ plongees en miel ⁊ q̄lles
y soyēt vng an quelles sont encores vertes
et q̄ le miel en est medicinable/et tant q̄ le
beuurage q̄ en est faict guerist [illegible] arteres
cest a dire les conduitz de la voix ⁊ aussi la
bouche ⁊ la gorge. On fait de noiers tres-
bōs escrins ⁊ beaulx et durables et autres
vaisseaulx a gouuerner et garder beson-
gnes et fortes roes et charrettes pour lon-
guement durer/et en ces oeuures le noyer
passe toutes autres lyures ⁊ tenures de noz
regions. Des noix on fait tresbōne huylle
par instrumens cōuenables/⁊ est cest huyl
le bōne ⁊ delectable pour appareiller viā-
des. Dune mesure de noix appellee corbis
on fait la tierce partie de noyaulx de ceste
mesure: et de ces noyaulx [illegible] faict quinze
liures dhuylle se les noyaulx sont bons. Il
est des noix vertes et noix seiches/ et sont
les vertes moins chauldes que les seiches
et ont aucune humeur pour la non parfai
cte meurete dōt elles sont vng pou seiches
et nuysent vng peu a lestomac/⁊ q̄ les mā-
geut auec rue elles valent contre venin.
Selon Auicēne les noix seiches sont chaul
des ou tiers degre ⁊ seiches ou secōd degre
Et sont les noix de trois manieres. Les
vnes sont seiches/fresches ⁊ nouuelles. Et
les autres sont vieilles/⁊ les autres moyē-
nes. Les nouuelles sont moistes et ont au-
cune ventosite/⁊ de tant q̄lles vont plus a-
uant ou tēps elles perdent de leur humeur
et acquierent ventosite/⁊ pource q̄ les mā-
geue lors elles se conuertissent tost en hu-
meurs colериques/⁊ lors pour leur vnctuo
site ⁊ ventosite leur saueur est cōme vieille
huylle ⁊ ont perdu la nature de viāde. Les
noix sont cōtraires aux villos de lestomac
cest a dire aux places pertuisees ⁊ trouees
qui retiēnent la viande fors que quant ilz
treuuent lestomac mal attrempe ou q̄l soit
si plein de froidure que il puisse resister a

la chaleur des noix. Et a tel estomac elles
dōnent bōne nourriture ⁊ bōne digestion:
mais elles ardent le chault estomac et luy
font humeurs colериques et fumeuses/ et
font [illegible] chef douloir ⁊ auertin aux yeulx/⁊
est necessite de les mundifier affin que on
leur oste leur nuysement/⁊ les doit on met
tre en eaue chaulde et les y trēper par vne
nuyct pour acquerir humeur p le moyen
de leaue ⁊ estre cōme vertes. Qui māgeue
noix auec figues auant autres viādes el-
les deffendent le corps de choses venimeu
ses/et se len en fait emplastre auec oignōs
[illegible] miel et sel ce vault contre morsure de
chien enrage/⁊ qui en fait emplastre auec
rue et miel et quil soit mis sur apostumes
de cole noire ce les dissoult merueilleuse-
ment: et qui les broye auec les escorces et
les met sur le nombril elles destruisent las-
postume qui est dedās le corps. Vng agui
semēt fait des escorces de noix ou des fueil
les de larbre dōne en viande auec vin va-
lent moult contre vne maladie appellee
strāgurie: ⁊ qui les boit auec vin aigre el-
les repugnent a ceulx qui ont rigueur de
froidure. Auicēne dit que les fueilles ⁊ les-
corce de noyer si sont restraignans le flux
de sang/⁊ lescorce arse si deseiche sans mor
dification/⁊ qui en masche [illegible] moelle cest a
dire le noyau verd ⁊ le met sur vne apostu
me melencolieuse ⁊ rōgneuse elle guerist:
et auec miel et rue elle ayde aux tourmēs
des nerfz et faict cesser la douleur: mais
lhuylle de vieilles noix fait douloir [illegible] gor-
ge/ et emplastre de noix ayde aux mam-
melles rongneuses et apostumes/⁊ quant
elles sont bien confites ⁊ nourries en miel
elles aydent a froit estomac/ et auecques
figues et rue cest medicine contre tous ve
nins. Dyascorides dit q̄ lumbre du noyer
griefue tresfort a ceulx qui dorment des-
soubz et leur cause diuerses maladies/⁊ le
ius des escorces et des racines ayde fort a

ceulx qui ne peuent faire vrine se ilz le boyvent. Et qui en boit la quantite dune mesure appellee exagium avec vin aigre il vault contre fieures qui viennent avec rigueur et froit. Elles taignent les cheveulx et les nectoyent et gardent de cheoir.

¶ Du neffier. ¶ Chap. xvii.

Neffier est ung arbre commun et bien congneu/et des neffles les aucunes sont grosses et frãches et les autres sont petites et sauvages et moult pontiques. Neffier vient en air chault/froit et attrempe et demande terre sablonneuse et grasse et glaireuse meslee avec sablon ou argille avec pierrettes. On le seme en novembre ou en mars en tailles. Mais que ce soit en terre bien fumee en telle maniere que chascun chef de la taille soit estoupe et couvert de fiẽte et si le seme len aussi en semẽce: mais il met long temps a venir. On lente en soy et en perier/en pommier/en espine blanche et en coigner. Le getton que len veult enter doit estre prins ou meillieu de larbre pource q̃l ne seroit pas bon [illegible] sommet et le doit on ficher ou tronc fendu pource q̃ [illegible] mesgreur de lescorce ne le nourriroit point ainsi ieun et vuid. Il veult estre retaille et fouy a lenviron et qui mect aux racines fiens et cendre de vigne ilz le font porter grandement. On le forme de quatre piedz de tige ou environ au dessus de terre dont les rainceaulx se eslievent contremont. Albert dit que quãt on ente ung getton de neffier en ung tronc dautre espece comme de pommier/perier ou espine q̃ le fruict en devient moult plus gros. Mais il ne faict nulz noyaulx: car le fruict croist ou propre boys ce dit Albert. Se neffles faillent en aucune contree qui ente ung getton de pescher ou tronc dune grant espine qui est semblable au fau qui est appellee en lombardie espine fagineuse et quil soit ente en boys et en escorce il y croistra neffles q̃ seront plus grãdes et meilleures que les autres/ce dit Albert et que cest chose esprouvee. Et toutesvoyes iay souvent ente gettons de neffier en perier/pommier/coigner/et blanche espine et si nay point trouve les neffles plus grosses que les autres ne sans noyaulx. Selon Paladius/se neffles sont ferues de vers on les doit purger dung greffe de cuivre et de lye dhuylle ou de vieille vrine dhõme ou getter chaulx vifue dedans: mais non pas trop pour le grief de larbre/ou y mettre de leaue ou luppins auront este cuitz Toutesvoyes on tient le neffier pour perdu se fourmis lentreprennent: mais on les peult tuer et destruire p̃ cendre ou par vin aigre. Se les neffles en cheent nous prendrons une piece de la racine et puis apres sera fichee ou meillieu du tronc. Qui vouldra bien garder neffles si cueille celles qui le plus longuement se tiendroient sur larbre ou q̃ on les mette en vaisseaulx de fust ou que on les pende en ordre ou que on les cueille demy meures avec les branches et que on les triboulle par cinq iours en eaue salee et quelles y soyent souvent plongees/et quant le iour sera bel et doulx quelles soyent cueillies et couvertes de pailles et soyent mises sans toucher lune a lautre a ce quelles ne sentrefroissent. Se elles sont cueillies trop meures on les peult garder en miel. On peult faire tresbonnes hayes de neffliet se on les seme en plante espez ou que ilz soyent lyez a verges ou ioinctz avec espines blanches ou avec coigners. Neffles sont froides et seiches ou premier degre de leur nature elles confortent lestomac/et aussi la colericque egestion et ostent le vomit et font bien vriner et vallent mieulx a medicine q̃ a viande: car elles nourrissent peu et font grosse viande et vallent mieulx

prinses auant la viande que apres pource que elles confortent lestomac et si ne nuysent point aux nerfz.

¶ Des oliuiers. ¶ Chap. xviii.



Oliuier est vng arbre bien congneu et en sont de plusieurs manieres: mais il ne les conuient point nombrer pour la semblance de leur vertu. Oliuier demande air chault ou attempe et si vient bien en air vng peu froit: mais il ne peult souffrir grandement froit. Il desire terre glaireuse ou croye dissoulte par mixtion de sablon ou gras sablon ou terre bien moiste & bien mole p nature. Il hait croye de potier et terre huylleuse et celle ou il ya tout tẽps humeur & mesgre sablon. Et combien quil reprengne en telle terre / toutesuoyes il ny peult amẽder/et le siege de terre qui luy est conuenable si est en lieux treshaulx et en montaignes ou costieres qui ont regard vers septẽtrion & en lieux froidz de la partie de midy et se delecte en lieux moyens & en costieres/et ne requiert point lieux trop haulx ne trop bas: Car es lieux moyens leaue & lhumeur dequeurẽt cõmunemẽt et il la desire & retiẽt/et es lieux trop haulx il ny en demeure poĩt et es lieux trop bas il y en a trop habondãmẽt. On plante les oliuiers es lieux haulx en octobre/& en nouembre/& es lieux froidz en feurier & en mars/& les doit on affermer a perches ou les mettre en fosses et bien soustenir. On les plãte et sẽme de plantes de racines ou des gettõs arrachez des branches et tirez aual ou il bourionne de ses raiceaulx ou des noyaulx apres lhuylle faicte: mais ilz viennẽt mieulx des plantes & rainceaulx mis en terre. Et pource fut Virgille grãdemẽt esmerueille quãt il veit le rainceau doliue q̃ apres quil estoit presque tout sec fut mis en terre et q̃l porta verdure & bourionna. Quãt len prent vne branche doliue et on en couppe le chef et les brãches et quelle est ramenee cõme a vng tronc/et puis mis en vne fosse en terre iusq̃s a la mesure dung coulte & dune paulme ou gras de la terre & au fort on fait vne fosse et q̃l est la fiche. Selon Paladius on doit getter de lorge dessoubz & en retrẽcher ce q̃ sera pourry ou sec & estouper le chef et les boutz de boue & de mousse & les tresbien lyer et estraindre. Et auec ce seroit tresbon pour bien croistre & prouffiter de signer au leuer la brãche daucune chose la partie dicelle qui est par deuers midy/& la remettre aussi par deuers midy a ce quelle soit en tel regard du soleil q̃ elle aura este. Quãt on les plãte en fosses on doit faire les fosses de trois ou de quatre piedz de large & de deux piedz parfondes/& se pierres y faillent on y doit mesler terre glaise et fiens/et se le lieu est clos que ce qui sera mis soit vng peu esleue sur terre et qui doubtera des bestes on deura faire plus haulx troncs. Qui veult ordõner vng lieu pour oliues il doit asseoir les arbres a quinze piedz ou a vingt lung pres de lautre et que toute lherbe dentour soit arrachee / et toutesfois que eaue y habondera on doit estre diligẽt de fouyr a lenuiron du tronc et den traire la terre et la mettre par monceaulx a lenuiron. Et se le champ est gras et bon a froment on doit planter les oliuiers a quarãte piedz loing lung de lautre/et se le champ est mesgre a vingt piedz de distance et leur prouffitera moult qui les mettra en ordre au semer. Se en aucune prouince on a deffaulte doliuiers et on en veult auoir et que on nait dequoy en planter il les conuient semer en telle maniere que les rainceaulx par les tailler soyẽt disposez a la mesure dũg pied et demy. Et lors apres cinq ans passez on les pourra transplanter ailleurs quãt la plante sera forte et bien ferme. Aucuns en font

mieulx et plus legierement. Ilz prennent racines doliuiers de boys ou dautres lieux desers et les trenchent de la mesure dung coulte et les mettent et plantent par bonne disposition es lieux ou on veult auoir oliuiers et leur aydent par les bien fumer. Et aduient souuent que des racines dung arbre il vient bien grant nombre de plantes. On ente loliuier en luy mesmes et les gettons qui sont entez en vng subtil tronc si viennent beaulx & grās et tost. Et si comme dit Cathon ceste maniere de les enter se doit faire en la saison de vendanges. On les doit labourer en telle maniere que quelque part quilz soyent que chascun moys soyent fouys / et quant ilz seront parcreuz que chascun este ilz soyent fouyz deux ou trois fois/ et puis apres que ilz soyent tresbien nectoyez des herbes tout autour. Et en lieux secs ou tiedes on les doit emunder ou moys daoust affin que lhumeur puisse faire bonne lignee. Columella dit que on arrache toute la lignee venue. Et Paladius dit q̄ on en laisse vng peu et des meilleurs gettons a ce que quant la mere sera vieille que ilz puissent succeder. Ou que la mere mieulx nourrie du benefice de la terre et que ses gettons seront parcreuz et auront racines que on les puisse trāsplanter pour en faire lieux doliuiers/ & ou dit moys doctobre on les doit fumer en lieux mesgres et froidz et aussi que tout tēps [illegible] mousse soit ostee hors des oliuiers. Et selon la doctrine de Columella on doit retrencher les oliuiers quāt ilz auront passe huyt ans: mais Paladius dit que chascun an les brāches seiches et arees doyuent estre retrenchees. Et ie my accorde assez pource que Paladius dit que loliuier doit estre suspendu moyennement de humeur et estre frotte et nectoye souuent et quil engresse de labondance de fiens. Et quant doulx ventz et grās le demainent il en vault mieulx. On forme les oliuiers en telle maniere q̄lz ayēt peu de souche et quilz soyent peu esleuez de terre affin quilz se estendent par les costez tant comme ilz pourront. Il aduient aux oliuiers de grans empeschemens par les plantes prochaines pource que ilz ont mestier de grant nourriture/ et pource quant il y a arbres plantez empres ilz leur en ostēt partie/ et par ce deuiennent mesgres et ny en doit on nulz laisser. Oliuiers veullent estre diligemmēt gardez de bestes pource quilz empirent merueilleusement quant elles les rongent & ne doit on point rere les corce pource quelle sucroit trop et deuiendroit brehaigne et seiche. Et aussi la continuelle hantance des gens entour les oliuiers les empire pource que quant la terre denuiron est demarchee et foulee lhumeur ne peult aiseement descendre aux racines et doyuent estre fouyz et fumez & ne doyuēt point estre arrousez deaue de fontaine ne de ruysseaulx pource que celle eaue est pesante et deuient tantost aual hors des racines: mais leaue de pluye leur est bonne pource quelle est vaporeuse & fume tantost les racines. Se aucun oliuier est brehaing on le doit percer dune tariere et en oster deux rainceaulx dune grandeur de la partie vers midy et les mettre tantost en chascun des pertuis ou vne pierre/ ou vne cheuille de pin ou de chesne puis coupper ce qui surmontera/ & apres les couurir & musser de boue batue auec pailles. Se loliuier sapourrie en gettant faulx bourions et sans prouffit on doit ficher vng pel doliuier sauuage dedans ses racines/ et se il ne porte ioyeusement et bon fruict on le doit percer dune tariere francoise iusques a la moelle et mettre dedans le trou vne taille doliuier sauuage sans [illegible] former et luy bouter tresfort et la lyer et atacher a larbre/ et puis apres y getter et mettre lye dhuylle vieille ou vieille vrine: car par ceste maniere sont

les arbres brehaings faitz planturеux. Et se leur malice dure on les doit enter. On cueille les olives en novembre quant elles commenceront a muer leur couleur et quelles soyent cueillies aux mains ou legierement a perches et souefuement sans blecer les branches: car qui les bleceroit len y apperceuroit le dommage lannee ensuyuant. Des olives on doit faire lhuylle: mais plus est noire et mieulx vault/et ce qui en pourroit estre dommage pour lattente et lesperance se peult recompenser sur la plante en leffusion: car plus sera lolive meure et plus tendra. Le philosophe Aristote dit que les olives ne sont iamais parfaictement meures sur larbre et y demourassent ores par plusieurs annees: mais affin quelles viennent a parfaicte et complette meurete/il convient que le fruict cueilly de larbre soit assemble en ung monceel et quil soit ainsi par plusieurs iours/et par la compression qui en sera faicte ensemble la chaleur sera confortee et retenue dedans/et lors il viendra a parfaicte meurete. Plinius dit que de tant que les olives demeurent plus sur larbre tant sont elles meilleures pource quelles prennent tousiours nouvelles vertus et cheent plus ennuis. Varron dit que les olives dont on faict lhuylle doivent estre chascun iour assemblees et nectoyees sur une table de pierre affin que elles se mollient et degouttent courtoysement. Et le premier monceel soit divise en six parties/et que ces six parties soyent envoyees lune apres lautre aux vaisseaulx ou on faict lhuylle et mis soubz la meule qui doit estre de pierre aspre et dure. Quant les olives sont cueillies se elles demeurent trop longuement ou monceel elles se amolliront et se pourroient corrompre par une chaline. Et pource que les veult bien confire il convient venter en les mettant es monceaulx pour les mieulx meurer et pserner. Cathon dit quil convient que lhuylle soit seuree de la lye le plus tost que faire se peult pource que de tant que lhuylle sera plus sur la lye elle en vauldra pis. Et si dit que lolive doit estre purgee des fueilles et bourions et de toute ordure avant que lhuylle en soit faicte. Et Varron dit que la lye de lhuylle est de telle nature que se on en mect trop ou champ la terre en deviendra toute noire et la fera brehaigne. Et se il y en convient aucun peu et de necessite on la doit espandre es racines des arbres/et par especial de lolivier et en tous les lieux ou lherbe nuist ou champ. Cathon escript que len cuyse huylle dolive la lye a moytie et que de ce on oigne le fons dune huche par dehors et par dedans et qui y mettra robes ia puis les vers ne si prendront se par avant ne si sont prins. Et aussi qui en oindra vaisselle de boys et autre mesnage il ne pourrira point/et qui len torchera souvent elle en resplendira et en sera plus belle. Aussi se vaisselle de cuivre/de laiton/et darain en est oincte/et que par avant elle soit bien frotee et essuyee elle en sera plus clere et reluysant et si nenrouillera point ne verdira. Qui veult mettre huylle en aucun vaissel nouvel il doit prendre lye dhuylle/et dicelle bien chaulde gecter ou vaissel et lestouper tresbien et puis fort remuer a ce quil ne sen venime/et apres on y peult mettre son huylle seurement. Car le vaissel ne sen embeuvrera point et si en sera lhuylle meilleur et le vaissel plus ferme. Des olives les aucunes sont franches et les autres sauvages. Des franches les aucunes sont aigres et les autres moyennes/cest assavoir rouges et vaires/et les autres noires et meures. Celles qui sont aigres et vertes nont point encores de unctuosite fors que eaue verd. Et celles qui sont terrestres/pontiques/froides et seiches/et pource elles confortent lestomac et estraignent le ventre et sont de tardive digestion et nourrissent peu ou neant. Aucuns con-

fisent les oliues vertes en sel ⁊ en vin aigre et les autres en vin aigre sans autres choses/et sont plus froides et plus tenues / et pource elles ostent la guillon de la cole ⁊ le straignent et esmeuuēt la vertu de lappetit par especial q̄ les prent ou meillieu du mēger/et pource quelles obeyssent a vertu digestiue et confortent grandement lestomac ⁊ estraignent le ventre. Cathon sieścēpt que les oliues sont tresbonnes a vser quāt elles sont confites par la maniere qui sensuyt. On les frotte de sel par cinq iours et puis on esqueult le sel et les met on deux iours au soleil ⁊ apres on les garde en vng vaissel. Les noires oliues et meures sont chauldes et attrempees en moisteur et est leur viande moult nourrissant et grosse et amollie lestomac pour digerer tard et legierement venir hors par la chambre. Et la tardiuete de la digestion si est pour causede lunctuosite qui faict la viande nager en lorifice de lestomac et la legierete de asseller si est pour lunctuosite qui ennuye a le stomac pource quelle descend auāt quelle soit digeree / et pource elle ne se conuertist iamais en cole rouge. Les moyennes sont moins nourrissans que les noires/et aussi les aigres pource q̄lles ont peu de vnctuosite et ponticite. Lhuylle qui est faicte des oliues est de plusieurs manieres : car lune est fresche et nouuellement espraincte des fruictz des oliuiers et lautre est vieille ⁊ ya long temps quelle en a este espraincte. On congnoist la bonne huylle doliue a lodeur et la saueur a la langue/⁊ aussi ponticite et quelle qualite elle a en poignant : car de tant quelle approche plus de ponticite elle approche plus a froidure et a seicheresse/⁊ pource elle conforte lestomac/⁊ pource lont les anciens comparee a huylle rosat ⁊ en plusieurs douleurs ⁊ maladies lont dōnee pour huylle rosat. Huylle fresche doliues meures et noires est moyennement chaulde et moiste et amollie lestomac et le ventre et se conuertist legierement en colle rouge: mais lhuylle vieille et de long tēps faicte de meures oliues si est necte de toute malice et si retient aucun peu de ponticite/ et se pōticite en estoit hors elle seroit tres nuysible et se conuertiroit tantost en mauuaises humeurs/et de tāt quelle enuieillist plus elle acquiert plus aigre saueur aspre et horrible et ne vauldra plus riens a manger: mais elle sera bōne en medicine. Varron escript q̄ le cellier a lhuylle doit auoir fenestres p deuers la partie chaulde/⁊ le vin les doit auoir par deuers la partie froide.

¶ Des pōmiers. ¶ Chap. xix.

Pommier est vng arbre tres commun ⁊ general et en est de plusieurs manieres: car aucunes pommes sont meures des le moys de Juing ou de Juillet/et se on les gardoit iusques a ce quelles feussent parfaictement meures sur larbre elles deuiendroient tresdoulces et odorāts/et les autres ne sont meures iusques a yuer/et encores les cueille len vertes et agues: mais apres elles se meurissent delles mesmes. Les aucunes sont tresgrosses/les autres menues/ et les autres moyennes. Les aucunes sont rouges/les autres iaulnes ⁊ les autres vertes. Les vnes sōt doulces/les autres aigres et les autres pontiques et agues. Les aucunes sont longues/les autres larges ⁊ les autres rōdes. Les aucunes se gardēt bien et les autres non. Les aucunes sont dures et fermes/et les autres molles et tendres et se cassent tost. Les aucunes se tiennēt bien longuement sur larbre / et les autres en cheent legieremēt. Plusieurs especes sont de pommes / et toutesfoyes chascun peult auoir congnoissance des meilleures ⁊ des pires de sa cōtree. Pommier vient en tout

ait ⁊ ayme terre grasse ⁊ luy vault mieulx
son humeur qui luy vient de nature q̃ par
arrouser et sil est plante en terre sablonneu
se ou en argille on luy doit ayder par arrou
ser. En mõtaignes on le doit mettre au re-
gard du midy. Le lieu sec ⁊ mesgre fait les
põmes vermineuses ⁊ cheans pour neant.
On seme le pommier de branches et de se-
mence: mais de la semence il vient le plus
tard a prouffit. Et pource vault mieulx q̃
en lieux chaulx on y mette plante de pom-
miers sauuages/en octobre et Nouembre.
Et en lieux froidz/en feurier et en Mars.
Et quant elles seront bien reprinses et ve-
nues que on les ente. Entre deux põmiers
doit auoir distance de vingt a trente piedz.
On peult enter pommier en soy mesmes et
en perier/en espine/en prunier/en sorbier/
en pescher/en prunier/et en peuplier/en fe-
urier et en mars/⁊ par le solstice es grans
iours par cinquante iours/sicomme dient
Varro et Cathon/et aussi en tous les ar-
bres ou le perier peult estre ente en escorce/
en tronc/en emplastre/ au morcel/a la ha-
mede/ou en la perche de saulx percee/sicõ-
me dit est dessus ou second liure. Telz ar-
bres ou premier de leur plantation doyuẽt
estre foys tout autour et bien nectoyez de
toutes herbes en chascun moys deste. Et
puis en aucuns ans ensuyuãs on les foy-
ra en leste par deux ou trois fois: mais a-
pres que les racines seront dilatees et bien
fõdees et les arbres parcreuz il ne les fault
arer ne fouyr/⁊ po^r ce leur sõt les prez meil-
leurs ⁊ ne demãdent point de fiẽs: mais ilz
se recoyuent bien quant il y a des cendres
meslees auec/⁊ ayment arrousemẽs attrẽ-
pez par mesure/⁊ aussi les conuient tailler
par especial pour oster le sec et ce q̃ est mal
venu ⁊ parcreu. On les doit former en telle
maniere q̃ la tige soit droicte de six ou de
huyt piedz de hault au dessus de terre ⁊ q̃lle
ne soit acouplee ne ioincte a nulle autre ti-
ge/et que la tige soit ordonnee en plusieurs
brãches et diuisees par enhault/⁊ les bran
ches en gettons/et en verges ⁊ rainceaulx
qui porteront fruict et q̃lz soyent espandus
egallement par les costez/et tellement que
se les rainceaulx estoient trop chargez que
on les peust soustenir par aucuns liens/si
cõme dessus est dit ou general traicte des
arbres. Aux põmiers aduient legierement
que les pommes en cheent/⁊ pource sil ad-
uiẽt on doit fendre les maistresses racines
et mettre pierres dedans/et par ce les pom
mes serõt preseruees de cheoir. Les grosses
et espesses põmes q̃ chargent trop les bran
ches doyuent estre entrecueillies en iuing
et en iuillet/et par especial les pires affin q̃
lhumeur qui doit estre le nourrissemẽt du
bon fruict ne soit pas empeschee/aincoys
retourne a nourrir son droit fruict. Et se on
ne le peult faire prouffitablement on les
soustiendra par perches/et de pieulx et de
liens a ce que les branches ne rompent et
que la bõne courtoysie de larbre ne soit con
uertie en sa perdition et mort. Pommiers
enuieillissent bien tost et en leur vieillesse
ilz forlignent et deffaillent. Les pommes
deste doyuent estre cueillies quant elles re-
congnoissent leur meurete par leur cou-
leur/odeur et saueur: mais celles qui sont
bonnes a garder doiuent estre cueillies en
la fin de septembre ⁊ iusques a my octobre
quãt len appercoit leur meurete par ce que
plusieurs pommes meures trebuschent et
que leurs semences sont meures/et les doit
on cueillir aux mains a eschelles/et doul-
cement a ce que len ne les hurte ne froisse/
et aussi que len nempire les tendres rain-
ceaulx ⁊ aussi en les attrayant a petiz cro
chetz sans riẽs blecer. On doit cueillir dili
gemment les põmes q̃ len veult garder et
les mettre en lieu obscur ou il nait point de
vent sicõme dit Varron et les mettre estẽ-
dues sur cloyes dosiers ⁊ du feurre dessoubz

Aucuns les mettent en vng moncel et puis mettent du feurre dessus ⁊ les couurent de fiens par dessus. On peult faire vin et vin aigre de pommes ainsi comme de poires comme dit sera cy apres. Pommes sont diuisees car les aucunes sont crues ⁊ non meures/ et les autres sont meures acomplies sur larbre. Les crues sont dures et des boys et nourrissent mal et si nuysent a lestomac. Elles engendrent douleur ⁊ ne percent point en entrant par les veines/ ⁊ les acoustumer engendre fieure de longue duree et q ne se peult guerir. Et ainsi doit il estre entendu de tous fruictz qui ne sont parfaictement meurs sur larbre. Ceulx q sont parfaictement meurs sur larbre sont distinctez selon les diuersitez des saueurs: car les aucuns sont pontiques/les autres aigres ⁊ les autres doulx. Les pontiques sont froidz ⁊ secs et durs a digerer et bien confortans lestomac: car ilz lempressent ⁊ font descendre la superflue humeur q ilz y treuuent/ ⁊ si sont constrinctifz de legestion par especial se on les prent auant la viande. Mais les pommes sont bonnes a ceulx ou la chaleur et humeur ont domination en leur estomac/ et si sont grosses a digerer et dures et tresperceut a tard les veines. Elles font enfleures ⁊ nuysent aux nerfz Mais pource que leur liqueur est subtille ⁊ doulce elle conforte lestomac ⁊ les entrailles et vault a flux de sang et a dissintere de colerique egestion et abomissement. Et pource on doit succer le jus des pommes en les mangeant ⁊ gectans hors la chair ou faire par engin ⁊ bonne maniere que leur durte ⁊ aspreте soyent ostees Et se peult faire en trois manieres. Lune en les boullissant tellement que lhumeur de leaue boullue leur oste leur durte et aspresse ⁊ qlles soient par ce moles ⁊ moistes Ou q on les pende sur eaue chaulde tant que par la fumee elles soyent plus moles et plus moistes ou que on les taille par le meillieu ⁊ que les pepins en soyent ostez et que la on mette succre ou miel selon leur nature/ et puis quelles soyent enuelopees en paste et cuytes en cendres chauldes ou en la breze tant que la paste soit cuyte par dehors: car ceste maniere leur donne bonne meurete/doulceur/saueur ⁊ legierete a digerer / et leur oste ce qui est nuysant aux nerfz. Mais vne substance pleine deaue auec vng peu de terrestrite a la seigneurie en la pomme aigre et aceteuse/ pource que leur froidure ⁊ seichresse sont plus attrempees q les pontiques pour la prochainete de la liqueur de lait qui y est/ ⁊ pource elle conforte et estreint lestomac et le ventre et legestion colerique et si deffend le vomir/ et pour sa froideur et [illegible] tenuete de sa liqueur elle estainct laguillon de [illegible] cole rouge et oste la force de la cardiaque colerique et les grosses humeurs q sont chauldes en lestomac elle destruit/ ⁊ les doulces nourritures elle attenuist affin qlles puissent passer tout le corps. Telles pommes sont bonnes a manger auant [illegible] viande ⁊ apres: mais poires nuysent auant manger. Pommes doulces pource quelles sont attrempees entre les quatre qualitez elles ne nuysent point a lestomac: et aussi nest il pas bien certain quelle vertu elles ont de restraindre ou de lascher le ventre. Les fueilles/les rainceaulx et lescorce pource quelles sont stiptiques et agues elles confortent lestomac et guerissent playes et deffendent que les mauuaises humeurs qui y viendront ny approchent. Auicenne dit que lhumeur froide et superflue a la seigneurie en la substance de ces pommes et par aduenture celles qui sont parfaictement doulces sont attrempees en chaleur ou se tournent a chaleur. Il aduient aucunesfois vne enfleure en pommes et par especial en celles q ne sont pas doulces/ mais sont sans saueur. Celles q sont pleines deaue.

declinent a moisteur ⁊ a humeur/ et celles qui ne sont point meures engendrent fleume/pourritures ⁊ fieures pour la propriete de leur humeur et quelles sont crues.
Pommes odorans sont confortatiues du cueur/et se il ya angoisse pour trop grant chaleur elles sont de grãt nourrissement ⁊ cõfortẽt la foiblesse de lestomac. Celles q̃ sont stiptiques/ pontiques ou acetcuses si valent a dissintere ⁊ par especial les pontiques ⁊ aussi tant les põmes cõme les fueilles ⁊ le ius dicelles valent contre venins.

Des pommiers de granate.
Chapitre. xv.

Les põmiers puniques portent põmes granates et sont assez congneues: car les vnes sont doulces/ les autres sõt aigres et les autres de moyẽne saueur. La region chaulde ou attrempee leur est bonne pour ce quilz ne peuent souffrir froit pays. Ilz ayment terre croyeuse et viennent bien en terre tenue et deliee et aussi en mesgre cõbien q̃lz viengnent mieulx en grasse. On les seme de plantes arrachees de la racine de leur mere: mais toutesuoyes il vauldroit mieulx prẽdre lung des rainceaulx du long dung coulte ⁊ de la grosseur dũg manche de coutel et quil soit bien aplanie et aonnie aux deux boutz ⁊ q̃l feust plante de trauers cõme en oblique et q̃ parauant il feust bien frote de fiẽte de porc en la teste et en la partie daual ou que il feust fiche a vng maillet en la seule terre crue. Et est le meilleur que le rainceau q̃ len y vouldra mettre soit prins quãt sa mere aura bourione. Et se doit on bien garder de prendre getton tout nud sourdãt de la racine sans auoir de lescorce ⁊ apres q̃ il soit mis en la fosse ⁊ appuye et q̃ sur [illegible] racine dont il sera party on mette et ordonne trois pierres affin que les põmes nen soyent trenchees sicõme dit Paladius. Telles plantatiõs doiuẽt estre faictes en lieux attrempez es moys de mars et dauril/ et es lieux secs et chaulx ou moys de nouẽbre. On dit pour vray q̃ on les peult bien enter de la connexion des rainceaulx a ce q̃ la moelle q̃ sera diuisee ca ⁊ la se transporte par tout/et les peult on enter en eulx mesmes vers la fin de mars ⁊ les kalendes dauril. On les ente dedãs le tronc ⁊ y doit estre mis le getton tout nouuel et fraiz trenche affin q̃ la demeure ne seiche lhumeur q̃l a qui est petite. On les doit fouyr ou temps dautõne en printemps ⁊ les former q̃ ilz ayent deux ou trois ou au plus quatre tiges vng peu esleuees de terre ⁊ retrẽcher chascun an ce qui viẽt en la souche ou souches ou q̃ naist des racines ou dentour. Plusieurs incõueniẽs ⁊ nuysances aduiẽnent aux põmiers de granate: et pource a ce que les põmes ne deuiennent aigres on ne les doit point arrouser/pource que la seicheresse les fait saines et les multiplie: toutesuoyes il est bon dy mettre aucune humeur. Et se les põmes sont aigres de leur nature on doit descouurir et deslacier leurs racines et les fendre ⁊ y mettre des coings. Aucuns autres mettent et serrent aux racines algue marine/cest vne herbe de la riue de la mer et aussi y mettent ilz fiẽs dasne et de porc. Et se il nya point de fient on le doit arrouser deaue en pareille mesure et en espãdre aux racines trois fois lan/ou y getter lye dhuylle/ou y ioindre algue marine et larrouser deux fois le moys. Ou q̃ le tronc de larbre fleury soit enuironne ⁊ ceinct dung cercle de plomb/sicõme dit Plinius/ou q̃l soit enuelope du cuyr dune couleuure. Se les põmes creuent on doit mettre ou meilieu de la racine de larbre pierres/ ou semer squille autour de larbre. Se les vers gastent les põmes/touchez les racines de fiel de buffle ou de beuf ⁊ ilz mourrõt tan-

tost. Urine dasne meslee auec fiens de pourcel resiste aux vers. Cendres ⁊ lessiue mises autour du tronc de larbre ⁊ souuent espandues a lenuiron si font larbre bien portant ⁊ bon. Marcial dit ⁊ afferme que les grains seront blancs q̃ prendra argille ou croye ⁊ y mesler la quarte partie de plastre et q̃ par lespace de trois ans on le ioingne aux racines de larbre. Et luy mesmes dit que les pommes seront merueilleusement grosses pour mettre vng pot de terre sur larbre et q̃ le raincel et le fruict soyent mis dedãs ⁊ q̃ il soit atache ⁊ asseure tellement quil nen puisse yssir hors ⁊ q̃ le pot de terre soit tellement couuert que leaue ny puisse entrer/⁊ quant viendra en autõne on trouuera les põmes du grant du pot. Et aussi dit que q̃ prent ius de pourcelaine ⁊ de tintimale autant de lung cõme de lautre messez ensemble et que le trõc du grenatier en soit oingt auant quil gecte que il y en viẽt plus de põmes. On doit cueillir les pommes quant on appercoit leur meurete par la rongeur des grains. On les peult garder par percer les queues ⁊ les pendre a filetz ordõneement/ou q̃lles soyent cueillies entieres et puis plongees en eaue de mer ou en autre eaue salee/⁊ quãt elles auront trempe dedãs par trois iours q̃lles soyent seichees au soleil ⁊ laissees de nuyt soubz [illegible] ciel a descouuert/⁊ apres q̃lles soyent pendues et gardees en lieu froit: et quãt on en vouldra vser q̃lles soyent premier trẽpees en eaue ꝑ vng iour naturel. Et aussi pour bien garder lesdictes põmes on les peult enueloper en argille destrẽpee cõme mortier/⁊ puis quãt la terre sera seiche les pendre en lieu froit soubz le ciel. Et aussi les peult on garder par les couurir dung pot a moytie plein de sablon ou grauois et les laisser soubz le ciel. Et se les pommes sont cueillies auec leurs queues ⁊ verges soyẽt lyees et fichees en cannes ou en verges de sehuz ⁊ ainsi sans entretoucher q̃lles soyẽt fichees en sablon ou grauois en telle maniere que elles soyent par trois ou quatre doidz au dessus du sablon. Cecy aussi peult estre fait soubz le tect ⁊ le couurir en vne fosse. Et les peult on garder encores plus prouffitablement quãt on les cueille sans trop grant raincel. Autrement q̃ len mette de leaue en vng vaissel iusques au meillieu/et que les põmes soyent pendues oudit vaissel au dessus de leaue tellement quelles ne touchent a lhumeur/et q̃ apres le vaissel soit si bien clos q̃ le vent ne si boute. Et autrement on met orge en vng tonnel ⁊ puis on met les põmes dedans lorge en telle maniere quelles ne touchẽt lune a lautre ⁊ apres est cloz le tonnel par dessus. On fait vin de pommes granates par la maniere qui sensuyt. Len prẽt põmes granates bien purgees ⁊ meures ⁊ les met on dedans vng ionchie de palmier et les espraint on en vng vaissel propre/⁊ les cuyt on vng peu doulcement iusques a la moytie/⁊ quãt elles seront refroidies on les mettra en vaisseaulx bien reliez et estoupez de poix ⁊ de cimẽt ou de plastre et clos de toutes pars. Aucuns autres ne les cuisent poĩt mais ilz mettent en chascun septier vne [illegible] ure de miel ⁊ puis [illegible] mettent en vng vaissel comme dit est. On fait moult bonnes hayes des põmiers de granates espesses/espineuses ⁊ fortes et q̃ neãtmoins portent moult de fruict. Pommes granates sont moult prouffitables en medicine ⁊ plus q̃ a viande: car combien que leur nourrissement soit bon/toutesuoyes il est moult petit pour leur subtilite et leur legiere digestion. Elles sont cõposees de quatre ꝑties/dont la premiere est lescorce. La seconde la chair. La tierce la liqueur Et la quarte sõt les grains et sont toutes stiptiques. La liqueur est froide/mais cest ꝑ diuerses manieres selon les diuersitez des saueurs ⁊ li-

queurs: car les aucunes sont põtiques/les
autres aigres/les autres doulces ⁊ les au
tres sans saueur. On ne peult prendre les
pontiques en viande pource que nature a
horreur de leur ponticite et aigreur/ et ne
sont prinses fors en medicine/ et qui escor-
cheroit vng peu telles põmes par dehors
et beuuroit le ius auec vin ou sirop laxatif
il espraint le dessus de lestomac ⁊ en gecte
hors lhumeur ⁊ la pourriture de dessoubz/
et quant il aura nectoye lestomac il le con
forte sans blecer les nerfz/⁊ pource icelluy
ius vault a fieures de longue main q̃ sont
venues de pourries humeurs/⁊ a gratelle
et demãgeure qui procede de fleume sale.
Les põmes aigres pource quelles ont peu
[illegible] substãce terrestre sont en plusieurs cho-
ses de meilleur operation que les autres.
Elles estaignent la chaleur du foye ⁊ con-
fortent les membres/⁊ par especial lentree
de lestomac et le cueur et le foye/et pource
valent elles a cardiaque chaulde ⁊ a dou-
leur qui est en la bouche de lestomac par
cole rouge. Et si ont telle propriete que qui
en gecte le ius es yeulx [illegible] ceulx qui ont la
iaunice il oste la iaulneur des yeulx. Et q̃
oste lescorce a telles põmes aigres ⁊ que le
ius en soit prins ⁊ cuyt auec miel tant quil
soit en forme doignement il vault a oster
longle de loeil ⁊ purifie [illegible] veue ⁊ les yeulx
de grosses humeurs et visqueuses. La li-
queur de [illegible] põme granate doulce est plus
chaulde/plus grosse ⁊ mieulx digerable ⁊
pource elle donne aucune chaleur a lesto-
mac ⁊ est tost muee en cole rouge. Et pour
ce nest elle pas bõne a personne qui est en
fieure: mais elle fait [illegible] ventre moiste et a-
doulcist lasprete de la poictrine ⁊ vault cõ
tre la toux. Mais la pomme qui est ague
entre doulce ⁊ aigre comme moyenne nest
pas moins cõuenable a la chaleur du foye
que laigre: mais elle na pas force de res-
traindre le vomit ne le flux de ventre. La
põme sans saueur qui a ainsi comme sa-
ueur deaue appartient a froidure pour sa
liqueur et nature deaue qui est grande/ et
pource elle nest pas cõuenable en medici-
ne ne en beuurage ne en viande. Elle ne
vault riens en viãde pource quelle na pas
saueur que les membres doiuent attraire.
Et si ne vault en medicine pource que par
leaue dont elle est pleine elle ne reconforte
point lestomac ne nempesche a vomir ne
le flux de ventre/⁊ pource elle engẽdre en-
nuy en lestomac et le faict chetif/ foible et
mol et luy empesche a digerer [illegible] viande/⁊
pource est elle cause denfleure et de runge
destomac. Les grains de põmes granates
quant le ius en est espraint sont bons a re-
straindre le vomit de colerique ⁊ le ventre
par especial quant ilz sont rostis et on en
boit la pouldre: et si estaignent la chaleur
de lestomac ⁊ laguillon de la cole rouge et
le runge. Leurs escorces sont froides/ sei-
ches ⁊ terrestres/et se on [illegible] cuyt en eaue ⁊
que on en face clistere il restraint dissinte-
re et dyarrie. Et la decoction q̃ len appelle
en medicine apozime si guerist les genci-
ues et les conforte et restraint. Et aussi re-
straint le flux de sang des emorroides et
des femmes. Et q̃ cuist les escorces en vin
et le boit il boute hors les vers du ventre ⁊
autres bestes et les tue. La fleur de grana
tes on lappelle balaustre ⁊ est encores plus
stiptique et plus seiche q̃ toutes les choses
dessusdictes/et la doit on aucunement sei-
cher ⁊ garder en vng vaissel de voirre/⁊ est
froide ⁊ seiche ou secõd degre. On la peult
garder en grant vertu par deux ans/ elle
vault contre vomissement colerique ⁊ con
tre flux de ventre q̃ procede de foiblesse de
la vertu cõtentiue/et cõtre tel vomissemẽt
len broyera et cuyra len ces fleurs en vin
aigre/⁊ mouillera len vne espurge dedãs/
et puis sera mise sur la fourchette de la poi
ctrine/⁊ encõtre le flux [illegible] la cuira en eaue

de playe et pais en sera sane le ventre ꝛ estancie. Auicēne dit que les escorces des pommes granates et de balaustre chascune par soy arreste flux de sang ꝛ afferme et solide les playes ꝛ anciēnes rongnes ꝛ gratelles et si fortifie les dentz qui lochent.

¶ Des periers. ¶ Chap. xxi.

Perier est ung arbre trescōmun et en est de moult de manieres et en diverses contrees en sont trouvez de divers. Et pource seulement en seront dictes les generalles diversitez. Car les aucunes sont meures en iuing/ les autres en iuillet/ les autres en aoust/ les autres en septembre et les autres en octobre. Et les aucunes q̄ len cueille en ce temps qui ne sont pas meures iusques a leste ensuyvant. Les aucunes sont petites/ les autres grosses ꝛ autres moyēnes. Les aucunes sont de couleur iaulne/ les autres vertes ꝛ les autres rouges. Les aucunes sont mēgees avant q̄lles soyent meures/ ꝛ les autres ne peuent estre mangees se elles ne sont meures. Les aucunes ont dure escorce/ et les autres tendre et delice. Les aucunes sont pierreuses dedans/ et les autres non. Les aucunes sont tresdoulces/ et les autres vertes ꝛ aigres. Les aucunes sont stiptiques et pontiques ꝛ les autres sans saveur. Les aucunes sont de tresgrāt odeur ꝛ les autres de peu ou neāt.

Perier seuffre tout estat du ciel/ car il croist en chault air et en froit ꝛ en attrēpe et y fructifie bien. On le peult planter en terre mesgre et en grasse: mais en la terre mesgre et seiche ꝛ en croye les poires serōt menues et dures ꝛ les arbres petis ꝛ cōme vieulx et gastez/ et par especial en terre ou il ya salive ou amertume a la racine/ mais en terre grasse et doulce les arbres y sont greigneurs et plus fors ꝛ les fruictz meilleurs et plus nobles/ et par especial se la terre est assise es costez des mōtaignes ou en terre plaine pres de montaignes/ car le perier ne forlignera point en telle terre et ny aura point de deffault en luy ne en son fruict. Mais en lieux tres moistes loingz de mōtaignes et pleins deaues les arbres seront grās ꝛ a belles brāches/ ꝛ les fruitz gros et enflez ꝛ vertz ou sans vive couleur et sera aucunement leur odeur et saveur perdue et estrangee. On peult planter les rainceaulx des periers ainsi comme il est dit des oliviers et par telle maniere: mais aucunesfois ilz viēnent a tard et ne fructifient pas bien parfaictemēt. Aucunesfois on plante les poires et est de necessite q̄lles naissēt/ car nature les rappelle a leur naissance/ mais cest a longue attente et naissent sauvages ꝛ non pas frācs. Et pource il vault mieulx enter verges ꝛ gettōs des francs sur les sauvages/ ou q̄ len prengne plantes des sauvages a racines ꝛ les planter/ ꝛ quant elles seront reprinses les enter. Et doit avoir entre deux arbres espace de trente piedz. Es lieux qui sont chaulx/ arees ꝛ secs on les doit planter ou transplanter en octobre ꝛ novēbre/ et es lieux froidz en fevrier ꝛ en mars/ ꝛ es lieux attrempez en chascun de ces temps. On lente convenablement en perier aigre et en doulx et en nefflier ꝛ y viēt tresbien/ et aussi en aubespine et en coignier/ mais il ne peult venir en ces dernieres a parfaicte grandeur et avecq̄s ce reprent il bien en aucuns autres arbres quant il y est ente: mais cest sans prouffit/ et pource sen doit on passer. Perier peult bien estre ente en terre et dessus terre empres terre ꝛ en hault sicomme dit est au second livre en parlant des generalles manieres de enter. Et le peult on enter en lescorce et en la taille du tronc/ a la vamede et a la perche de soulx percee/ et puis ensevelie soubz terre ꝛ par la maniere

re denplastre & par celle qui est appellee au
morcel cõme dessus est dit ou second liure.
Perier sesiouyst de souuent fouyr & fumer
grandement. On le doit former en manie
re quil nait que vne tige haulte par dessus
terre de huyt piedz ou de dix ou plus et la
on laisse espandre les rainceaulx & les brã
ches. Il aduient es periers plusieurs nuy-
sances lesquelles sont nõmees auec les cu-
res au cõmencemẽt de ce present cinquies
me liure ou il est parle & traicte des arbres
en commun. On cueille les poires sans pe
ril se les foibles rainceaulx denhault sont
liez a bonnes cordes auec les plus fors & q̃
les branches denbas soyent soustenans es
chelles et eschellons. Periers ont tendres
rainceaulx et q̃ brisent a peu dachoison et
par especial quãt larbre vient a [illegible]eillesse.
Les poires sont cueillies en diuers tẽps se-
lon la diuersite de leur nourriture. Celles
deste sont bien cueillies quãt leur saueur &
odeur monstrẽt leur meurete. Et se on les
cueille vng peu tost quant elles cõmence-
ront a meurer elles se garderont plus lon
guement q̃ se elles estoiẽt cueillies toutes
meures. Celles qui sont meures en la fin
dautõne & q̃ len veult garder par yuer doi
uent estre cueillies ou moys doctobre & ou
decours de la lune par temps sec. Poires
sont bien gardees quãt elles sont cueillies
diligẽment bõnes/cleres & bien entieres &
presque dures & aucunemẽt vertes/& puis
quelles soyent couuertes de pailles ou de
froment en vng lieu sec et obscur. Aucuns
les cueillent a forces & tenailles et les met-
tent tantost en vaisseaulx poissez et reliez/
et puis fermẽt la bouche du vaissel de pla
stre ou de poix et les laissent soubz sablon
en lait. Et les autres mettent en miel les
poires q̃ ne sont point entretouchees. Aus-
si poires taillees p le meillieu & les grains
ostez peuent estre seichees au soleil et puis
les mettre en eaue froide salee & les y lais-
ser vng tandis et apres les mettre en eaue
doulce et les y garder ou en moust doulx/
ou en vin cuyt/& ainsi elles seront bõnes a
manger. On fait vin de poires en les cas-
sant ou froissant & apres on les met en vng
sac de toille deliee et aucune chose pesante
dessus pour les presser: ce vin dure tout ly
uer/mais il aigrist en este. Et si fait on vin
aigre de poires en telle maniere. On prẽt
poires aigres & sauuages et les garde len
meures en vng moncel iusq̃s a trois iours
et puis on les met en vng vaissel ou il ya
eaue de fontaine ou de pluye et couure len
ce vaissel et les laisse len ainsi par trente
iours/et depuis lors tant cõme on sachera
du vin aigre on y mettra autant de eaue
pour le retenir. On fait aussi vne telle li-
queur de poires. Len prent poires tresmeu
res et les bat len et froisse et casse auec du
sel. Et quant leur chair sera toute cassee &
resolue on les mettra en cuuiers ou autres
vaisseaulx bien liez et poissez et seront la
laissez iusques a trois moys/et lors on prẽ
dra icelle chair de ces poires et il en che-
[illegible] vne liqueur blanchastre de tresagrea-
ble et tresplaisante saueur. On faict [illegible]
boys de perier tresbelles tables et beaulx
aiz pour faire de beaulx ouurages & plai-
sans. Les poires sauuages sont plus du-
res/plus froides/plus seiches et plus põti-
ques q̃ les franches. Les poires aigres et
põtiques sont de la nature aux sauuages
et confortent lestomac & serrent le ventre &
sont froides & seiches et conuiẽnent a me-
dicine & non pas a viande/et pource il les
conuient mettre a raison par engin pour
les amolier et oster leur asprete cõme p les
cuire en eaue ou par les pendre sur fumee
deaue chaulde ou les enueloper en paste &
les rostir ou les cõfire en miel. Platearius
dit q̃ les poires soyent cuites ou crues ser-
rẽt le vẽtre/& se elles sont cuites en eaue de
pluye & on les mect comme vng emplastre

sur lestomac elles guerissent de vomir qui vient de colle/et qui les met dessus le petit ventre elles restraignent le flux de ventre. Les poires meures ⁊ doulces sont de com plexion attrempee. Car elles sont moins froides q̃ les autres/⁊ pource elles eschauf fent et aydent a la digestion et si vallent a ceulx qui ont froit estomac et sec. Poires sont de telle nature que qui les cuist avec champignons qui croissent en grasse terre elles perdẽt toute leur malice et ne blessent point/⁊ par especial se elles sont sauvages pour leur ponticite. La cẽdre du perier sau vage beue avecques aucune liqueur vault moult a ceulx qui sont grevez et malades de trop manger champignons et q̃ en sont ainsi comme estains. Les branches et les rainceaulx de perier sont stiptiques seulle ment: mais la stipticite des poires est mes lee avec une doulceur deaue. Avicenne dit que les poires sauvages seichees cõfermẽt et consolident la nature des femmes.

¶ Des pruniers. ¶ Chap. xxii.

Prunier est ung arbre moult cõ mun et bien congneu et en est de plusieurs manieres/et sont les aucuns francs ⁊ les autres sauvages. Les pruniers francs font les au cũs prunes blanches/les autres noires et les autres rouges. Aucuns les font molles ⁊ les autres dures. Et les aucuns grosses et les autres menues. Les pruniers demã dent principallement air tiede et si peuent assez bien porter air froit. Ilz sesiouyssent de lieux gras et moistes/et aussi leur val lent lieux glaireux et pierreux. Le fiens ne leur vault riens pource que les prunes en deviennent vereuses et cheent a terre. On les seme es moys dautomne et de Novem bre en terre dissoulte et bien remuee ⁊ puis les mect on deux paulmes en parfond au moins. Les noyaulx doyvent estre mis en terre ou moys de fevrier: mais on les doit premier laisser tremper trois iours en bon ne lexive affin que ce les face plus tost ger mer. Et est bon de les mettre ou lieu ordon ne pour semer et puis q̃ environ deux ans apres ilz soyent transportez ou on les voul dra avoir ⁊ nourrir. Et en ces moys on les peult prendre des plantes q̃ on levera des racines ⁊ de lescorce de la mere sans fiens. Pruniers ne demandent pas moult par fondes fosses pource quil ne fichent leurs racines gueres en parfõd et si ne leur fault pas trop grans espaces pource quilz ne se entrempeschent gueres lung lautre. On les peult enter en eulx mesmes/ et en pes chers ⁊ agmandiers: mais ilz en abastar dissent et deviennent petis/et recoyvent en eulx agmandes et pommes selon aucuns et pesches aussi et muniachus. Il est tẽps de les enter en la fin de mars/ou en ianvier avant que il cõmence a lermoyer et getter gomme: mais iay tresbien esprouve q̃ ou moys de fevrier il se reprẽt et viẽt tresbien. Quant le prunier est ne il sesiouyst de hu meur frequentee et de fouyr souvent ⁊ ex tirper les faulx gettons qui viennent de la racine exceptez ceulx q̃ se garderont pour planter. On doit former le prunier en telle maniere quil nait que une tige et quelle ne soit pas moult eslevee de terre. Se larbre est langoureux ⁊ chetif on y doit mettre de la lye de huylle et dune mesure trẽpee ega lemẽt sur la racine ou des cendres de four/ et par especial des cendres de vignes. Se les prunes cheent de larbre il convient per cer la racine dune tariere et y ficher ung coing dolivier sauvage. Se il y a vers ou fourmis y soit remedie cõme dessus est dit ou traicte des arbres en cõmun. On peult avoir et garder prunes p les cueillir meu res et les fendre en trois ou quatre parties et les seicher au soleil et les mettre en pots

de terre ou autre netz vaisseaulx. Aucuns les mettent fresches cueillies en eaue de mer ou en eaue chaulde et les seichent ou four ou au soleil. On fait tresbõnes hayes et prouffitables de pruniers pource q̃ leurs branches sont dures et multiplient moult dont les hayes sont plus fortes et espesses et si font assez de fruict. Et apres deux ou trois ou quatre ans on les peult tailler et en faire des eschalas pour les vignes et fagots a chauffer. Et affin que len ait grant habondance de divers pruniers len fera recueillir p enfans noyaulx de diverses prunes et les seicher au soleil et puis q̃lz soyent plantez quatre ou six ensemble/et quãt ilz seront creuz on les plantera en hayes par fossez ⁊ les y laissera len croistre et puis les conduire cõme il appartient. Prunes sont de peu de nourrissement et en ya aucunes blanches q̇ sont dures a digerer ⁊ nuysent a lestomac: mais elles laschent vng peu/⁊ pource quelles sont grosses on ne les doit point manger que elles ne soyent avant parfaictemẽt meures sur larbre. Des prunes noires les aucunes sont franches ⁊ les autres sont aigres et sauvages. Et aussi des franches/les aucunes sont grandes et parfaictement meures et doulces/⁊ les autres sont crues aigres et vertes/pontiques et dures/et les autres rouges. Les noires prunes meures ⁊ doulces sont moins froides ⁊ plus moistes: car leur froidure est ou commencement du premier degre/et lhumeur en la fin: mais Platearius dit quelles sont froides ⁊ moistes ou second degre. Auicenne dit quelles sont froides ou commencement du second degre/et moistes en la fin du tiers. Elles rendẽt lestomac froit et laschent le vẽtre et dissolvent la cole rouge et la gettent hors/toutesfoyes qui trop en vse elles nuysent a lestomac. Les prunes crues dures et vertes sont tresmauvaises en medicine et en viãde: car elles font doulceur en lestomac ⁊ ne nourrissent point mais elles travaillent. Les prunes rouges sont plus froides et moins moistes. Les aigres sont plus stiptiques et trop/et pource elles valent a flux de vẽtre appelle dyarrie et dissintere. Aucuns les cueillent meures et les taillent par le meillieu et puis les seichent au soleil ⁊ gettent dessus comme aspergement de vin aigre/et apres les mettent en vaisseaulx ⁊ ont telles prunes plus grãt vertu de refroider que les autres prunes seiches nont et si adoulcissent plus les entrailles/et pource sont elles bonnes en fievres agues ⁊ en aultres maladies agues et a restraindre le ventre contre flux colerique/et se elles sont vertes on les donnera a manger/⁊ se elles sont seiches on les doit cuyre en leaue et mãger les prunes ⁊ boire leaue. Avicẽne dit que la gomme des prunes est subtiliative ⁊ incisive et brisant/cõsolidative/et cõglutinative et affermerongnes. Et quãt on la cueille des fueilles des pruniers elle deffend la bouche de faire flux a chascun des costez et a la luette/et aussi est bonne ceste gomme pour les escripvains/sicomme dit ysidorus.

¶ Des peschers. ¶ Chap. xxvii.

Pescher est vng arbre bien commun et congneu et est petit et croist tost et ne dure pas lõguement. Il vient en tous lieux: mais se il vient en chault air et en terre areneuse ⁊ graveleuse et ait humeur il est de noble duree. Peschers mourroiẽt en lieux froidz et venteux qui ne les deffendroit auctunement. On doit planter les noyaulx es lieux chaulx et en terres fouyes ou moys de novẽbre loing lung de lautre dung ou de deux piedz/et en autres lieux en iãvier/et quant les plantes seront creues on les transplantera/et selon Paladius non pas

plus parfond que de deux paulmes ou de trois couuers de terre/et quant larbre sera tendre on le nectoyera tout a lenuiron et mettra len vne petite plante ou deux au plus en chascune fosse et ne les doit on pas mettre trop loing lune de lautre affin quel les deffendent lune lautre de lardeur du soleil. On les doit enter en lieux froidz/en ianuier et en feurier/et en lieux chaulx/en nouembre/et par especial empres terre es plus beaulx rainceaulx et tendres pres de la tige ou de larbre: car enhault ilz ne tiendroient point. On ente le pescher en soy et en amandier ou prunier ou moys dauril ou en may en lieux chaulx. En ytalie on le peult enter en May et en iuing a loyselet/cest a dire a lemplastre. Car len trenche le tronc par dessus et lemplastre len de plusieurs gettõs comme dessus est dit. Jay trouue pescher ente sur prunier ou moys de feurier q̃ estoit tresbien venu. On le doit destortiller en autumne et le fumer de ses fueilles/et le doit on retailler en ostant seullement les choses seiches et arses: car qui osteroit le verd il secheroit sicomme le dit Paladius: mais lexperience y contredit en nostre face: car en iuing qui oste les gettõs qui sont venus en lieu non deu/larbre en est faict plus bel et en vault mieulx: mais parauãt les lieux estoient plus secs en sa contree et trop. Peschers seichent de trop grãt ardeur de soleil et pource on les doit ayder par souuẽt leur donner humeur au vespre et de mettre aucuns obstacles contre lardeur du soleil si comme dit Paladius: mais cest a entendre en lieux trop chaulx et trop secs: car il nen est point de necessite en pays qui est attrẽpe. On doit laisser au pescher vne seule tige qui soit vng peu esleuee par dessus terre/et se larbre languist on gettera a la racine de leaue meslee auec lye de vieil vin. Se la bruyne le fiert on doit mettre du fiẽs encontre la racine ou lye de vin et eaue auec comme dessus est dit. Ou qui mieulx est y mettra eaue ou febues auront este cuytes comme dit Paladius. Se les vers lassaillent cendre meslee auec lye de huylle les estaindra ou vrine de beuf meslee auec ches le tiers de vin aigre. Se les pesches en cheent on doit descouurir les racines et ficher ou tronc vng coing dung arbre appelle lentiscus ou de terebintus sicõme dit Paladius. Ces deux arbres font la poix resine. On que la tige soit percee ou meillieu dune tariere et y ficher vng coing de saulx. Se les pesches sont ridees et flestries ou pourries len trenchera lescorce entour vng tronc/et quant aucune humeur en sera saillie on recouurera la playe dargille ou de boue meslee auec paille. Contre les vices et deffault du pescher moult y vault et prouffite que len pende aux branches vne chose nõmee spartea. Len peult garder pesches par oster les noyaulx et les seicher au soleil ou q̃ les noyaulx ostez on les confise en miel/et lors elles sont de tresplaisante saueur. On les peult aussi garder se len estoupe le nombril dune goutte de poix chaulde et puis les mettre en aucun vaissel. Les pesches sont froides et moistes ou second degre et engendrent fleume. On les doit manger a ieun et puis on doit boire apres bon vin vieil et de bonne odeur. Il est deux manieres de pesches. Les vnes sont grosses et molles et ont plus deaue: car elles ont plus de froideur et de humeur. Et les autres sont mendres fermes et dures et sont plus terrestres/froides et seiches aucunemẽt/et par especial quant elles ne sont pas meures sur larbre ou quelles sont crues et vertes. Le ius des fueilles du pescher beu gette hors les vers et aussi q̃ en faict vng emplastre et le mect sur le nombril. Selon Auicenne qui gecte du ius des fueilles de pescher dedãs loreille il tue les vers. Les pesches meures sont bõnes a lestomac et si ont vertu de dõner ap-

petit de mãger ⁊ ne les doit on point manger apres autre viãde pource q̃lles se corrompoient ⁊ si la corrõproiẽt. Les pesches seiches sont de tardiue digestion et ne sont pas de bonne nourriture combien quelles nourrissent assez. Et les pesches meures adoulcissent le ventre et amollient / et les vertes le serrent.

Du palmier. Chap. xxiiii.

Palmier est vng arbre q̃ porte dates. Il veult air chault ⁊ attrempe. Et en chault climat il meurist son fruict auant yuer / mais es froidz climatz / cõme le cinquiesme et le sixiesme il ne le meurist fors ap̃s yuer / et au cõmencemẽt de printemps ou deste mais vers le septiesme climat il bouriõne et ne vault riẽs pour le froit. Et a mieulx dire il ne peult viure ou sixiesme climat / et a peine peult il viure ou cinquiesme. Il demãde terre sablonneuse ⁊ pouldreuse / et est certain q̃ les lieux ou les palmiers croissẽt si ne sõt poĩt prouffitables a autres fruitz. On seme le palmier ꝑ ses plantes / en auril et en may / ⁊ quãt on met la plante en terre on y mect de la grasse terre au dessoubz de la plante ou entour. Aussi seme len les noyaulx en octobre: mais q̃lz soyẽt nouueaulx et non vieilz ne alterez ⁊ doit on mesler au femer de la cendre auec les noyaulx: mais on doit scauoir q̃ a peine peult venir dung noyau vng palmier q̃ croisse / et pource en doit on mettre plusieurs ensemble pource que la plante q̃ vient dung noyau est si foible q̃lle ne peult faire tronc q̃ puisse soustenir larbre: mais plusieurs plãtes ioinctes ensemble ⁊ nees parfont le tronc de larbre Et encores cõbien q̃ les noyaulx ⁊ graines des autres arbres ayẽt vertu bourionnant les vngs enhault / les autres embas / les autres enuiron / et les autres entour. Le palmier a son noyau ainsi cõme aubes ⁊ la il a vng trou estroit ⁊ long dõt son germe est Et pource seroit bõne maniere de les planter q̃ len preist deux noyaulx de date et q̃lz fussẽt cousuz en toille lũg trou dũg noyau applique iustemẽt cõtre lautre / ⁊ que ainsi feussent plantez ensemble en telle maniere que lune plante se ioingne en lautre / ⁊ lors la vertu des deux conioincte pourra faire le tronc et larbre plus parfaict pource que le palmier dune vertu ne prouffite poĩt tãt pour le sexe qui est plus distincte en cest arbre que es autres / et aussi poũr la foiblesse du tronc et aussi le palmier masle ne faict point de fruict tout seul: mais quant il est plãte empres femelle il se encline vers elle en telle maniere que les raiceaulx de lung et de lautre sentretouchent / ⁊ la cõiunction des rainceaulx de la femelle faict compression aux rãinceaulx du masle / et lors les palmiers se departẽt et dessceurent densemble et cõcoit la femelle non pas par substance gettee hors du masle: mais par la vertu de luy / ⁊ peult estre ce prouue et tesmoigne par les oeuures des laboureurs: car quãt le masle ⁊ la femelle sont plãtez loing lung de lautre ilz arrachent les rainceaulx du masle et les mettent sur la femelle / et lors la femelle le estrainct entre ses branches et entre ses fourches et en concoit. Et puis q̃ cest chose certaine que la femelle se charge de fruict par la commixtion du vent q̃ luy porte lesperit et lhumeur du masle ce nest pas de merueille se la femelle q̃ a empres soy plusieurs masles ⁊ semẽces q̃ luy aydẽt et valent a ceste impregnation ⁊ meuremẽt se la plante et le fruict en vallent mieulx / mesmement quelle a la vertu et substance de plusieurs masles. On doit transplanter le palmier quãt il est dũg an ou de deux et le doit on souuẽt fouyr a lenuiron en iuing ou au commencement de iuillet affin que par arrouser il surmõte les ardeurs deste.

Les eaues auciunement salees aydent aux palmiers. Se larbre est malade on le dessa rera et retrenchera et y mettra len lye de vin vieilz ou len retrenchera les cheueulx qui seront a superfluite a la racine ou len fichera vng coing de saulx entre les racines essargies. Palmier croist a grãt peine et dure longuemẽt & ne fait point de fruict que il nait cent ans/ce dit plinius. Et deuons scauoir q̃ ce fruict de datesne depend point des rainceaulx de larbre par queues que len appelle cotilidones/aincoys ont sieges ou elles sont sur les rainceaulx sans moyen/& encores qui est plus a merueiller en vne chascune escorce elle gecte et faict son fruict sur les rainceaulx ou le fruict est laissie escorce ne se ouure pas par enhault comme la rose/le lys et plusieurs autres fruictz aincoys se ouure par la partie dem bas deuers le raincel. Cest arbre a ou son nerain sommet vne capse ou vne huchette en laquelle est contenue vne molle substan ce qui moult approche a la substance de la date/& quant on la trenche le palmier si seiche. Les dates sont chauldes ou second degre et moistes/et engendrent gros sang et sont de forte digestion / toutesfuoyes elles sont plus digerables que figues et sont mieulx viner: mais ceulx q̃ sont acoustumez den vser si encourent constipation de foye et de rate & durete enfleure & grosseur/ dates nuysent aux gencines et aux dentz/ et font douleur en lorifice de lestomac.

Du pin. Chap.xxx.

Pin est vng arbre assez cõgneu et si comme len croit il prouffite a toutes les choses qui sont soubz luy. Il ayme lieux pres de la mer et lieux gresles entre mõtaignes et pierres et y est plus gaste et plus hault/ et es lieux qui sont moistes et venteux / la croissance des arbres en est plus ioyeuse: Mais on appliquera a ceste maniere darbres espaces ou montaignes qui ne peuẽt estre prouffitables aux autres / et pource soyent dilligemment arez/purgez et appareillez ces lieux a la coustume de froment et puis semez et couuers a vng petit sarcloir/et q̃ les grains ne soyent mis en parfond que cinq doidz seulement/et quant ilz seront nez quilz ne soyent pas transportez pource quilz ne comprennẽt pas de legier/ et si croissent a peine & ne les doit on tailler en quelque temps pource q̃lz mourroient. Et ou lieu ou le raincel est trenche ou que la racine soit taillee lautre ne reuiẽt point. On le seme de ses noyaulx qui ayent este auant temps en eaue par trois iours. En chauldes cõtrees et seiches ou moys doctobre et de decembre/& en contrees froides et moistes/ en feurier et en Mars. Aucuns dient que le fruict du pin peult croistre et adoulcir: mais ilz procurent les plantes par telle maniere. Ilz prennent plusieurs semences ensemble & les mettent en aucun godet ou escuelle de fust et lemplent de terre et de fiens/et se toutes ne viennẽt a bien ilz laissent celle qui est plus ferme et ostent les autres/et se elles ne prennẽt bõne croissance que on en transporte iusques a trois plantes en ce godet ou escuelle de fust qui sera tenue et delyee et mise en terre/et quãt cela sera casse et pourry ilz donnent greigneur largesse de terre a leurs racines / et toutesfuoyes ilz mesleint gras fiens aues la terre. Et se doit on bien garder q̃ la racine qui est longue & droicte soit trãsportee toute entiere & saine iusques au bout. On doit garder larbre des bestes tant comme il est tendre seulement et q̃l ne soit deffoule quãt il est trop foible. Le retailler et la putation se prouuent seullement nouueaulx arbres de pin affin que lacroissement q̃ len espere soit double. On dit que les vers croissent

legierement soubz lescorce du pin q̃ le rongent et destruisent le boys/et pource larbre dure plus long tẽps quant on le despouille souuẽt de ses escorces. Les pommes de pin si peuẽt estre sur larbre iusques en nouẽbre et doit on cueillir les plus meures auant q̃ les noyaulx soyent pourris qui ne peuent durer se ilz ne sont purgez. Toutesuoyes aucuns dient pour certain q̃ qui les cueille auec leur escaille et soyẽt mis potz de terre neufz et que ces potz soyent paremplis de bonne terre q̃ ilz se gardent bien. Les pins sont chaulx ⁊ moistes ou second degre/⁊ selon Auicenne ilz sont chaulx et moistes ou troisiesme degre ⁊ ont vertu de adoulcir et amoistir et aucune maniere de ouurir. Cest tresbonne viande pour gens qui labourent et sont malades es parties espirituelles ⁊ de apostumes de froide cause ⁊ de humeur ⁊ aux gens qui ont seiche toux et foible esperit ⁊ ne peuent auoir leur alaine ne respirer. Ilz croissent le sang aux ptisiques et a ceulx q̃ ont leur chair perdue/ilz enflambent luxure. On les peult donner tous seulz ⁊ aussi auec sirop ou electuaire/ou en viande. Lescorce de dehors quant le fruict est premieremẽt pris de larbre vault contre la toux se on la cuyt bien en eaue/⁊ puis quelle soit mise sur les charbons ⁊ que le malade en recoyue la fumee.

¶ Du poiure. ¶ Chap. xxvi.

Poiure vient sur vng arbre petit q̃ naist croist et fructifie tres bien ou p̃mier climat ou signe de lescreuice ou il a grant ardeur du soleil/⁊ par especial en montaigne qui est nommee caucasus dont ysidore dit que les serpens gardent les forestz ou le poiure croist: mais les gens de celle terre ardent les boys quant le poiure est meur ⁊ sen fuyent les serpens pour le feu / et par le moyen du feu les grains du poiure q̃ sont blancs de nature si deuiennent noirs et ridez: mais Dyascorides dit q̃ les sarrazins de celle contree le mettent ou four pour luy oster la vertu generatiue affin que sil estoit seme en autres contrees par le monde que il ne peust croistre. Il naist aussi es parties attrempees: mais il ny fructifie point / et pource quãt a nous nous ny deuons point estudier a le semer pource q̃l nen viendroit point de prouffit. Poiure est chault et sec ou troisiesme degre et a vertu dissolutiue et confortatiue. Qui met de la pouldre au nez elle faict esternuer et nectoye le cerueil de fleume superflu. Le vin ou poiure et figues seiches serõt cuiz ⁊ nectoye les ptics espirituelles de glueuse humeur / et vault merueilleusement contre asme froit/cest a dire a ceulx qui ont courte alaine. La pouldre de poiure mangee auec figues faict digerer et conforte moult. Poiure nest pas prouffitable a gens colericques ne aux sanguins pource que il dissoult ⁊ aucunesfois faict venir mesellerie. Pouldre de poiure mise sur la chair la ronge pource quelle est corrosiue. Auicenne dit que la pouldre de poiure mise au palais auec miel est prouffitable a squinancie et qui la boit auec vinaigre elle nectoye le poulmon. Et aussi qui sen oingt vers la ratelle elle vault cõtre les apostumes de rate et si faict bien venir et met le fruict hors du corps ⁊ si corrompt le fruict apres sa nouuelle conception.

¶ Des sorbes. ¶ Chap. xxvii.

Sorbe est vng arbre assez congneu ⁊ en sont de deux manieres de fruictz: car lug est petit et rond ⁊ vient de la femelle/et lautre est plus grant et long dung coste et agu et vient du masle. Il ayme lieux moistes et prochains a lieux froidz ⁊ se de-

lecte plus en montaignes et en lieux pres de montaignes q̃ en valees loing de montaignes/et demande terre tresgrasse et en monstre certain signe en quelconque terre quil naisse. On les seme en lieux froidz en ianuier/feurier ⁊ mars: et en lieux chaulx en octobre et nouembre/et le monstre tresbien/car ou semoir les pommes sont menues. Se aucun en veult mettre des plantes faire le peult franchement: mais toutesuoyes que ce soit en lieux chaulx en nouembre/en lieux froidz en mars/et en lieux attrempez en ianuier ⁊ feurier/et doit on mettre forte et ferme plante/et demande siege hault et parfonde fosse et larges espaces affin que le vent q̃ grandement leur prouffite en les demenant les remue souuent [illegible] quilz en croissent plus haulx. On les ente ou moys dauril ⁊ en la fin de mars en coignier ou en aubespine combien quil y viengne bien petit soubz lescorce et ou tronc/et sicomme il me semble il se peult aussi bien enter en pōmier. Quant le temps est sec il amende de arrouser ⁊ de souuent le fouyr. On le doit former en telle maniere q̃l nait que vne seule tige esleuee de terre de dix piedz ou de douze. Se les vers lassaillent qui sont roux ⁊ velus ⁊ qui ont acoustume de ronger le moyen de la moelle len en sachera aucūs sans faire vilenie a larbre/⁊ puis soyent ars et bruslez en vng feu bien pres: car Paladius dit que les autres qui cuyderont eschapper seront par ceste maniere prins ⁊ perdus. On garde les sorbes par telle maniere. Quant elles sont cueillies on prent les plus dures ⁊ les met on adoulcir en vaisseaulx de terre pleins ou pres que pleins/⁊ les enclost len et serre et enuironne de plastre et puis les met on en vne fosse dung pied en parfond en lieu sec ⁊ au regard du soleil la bouche renuersee ⁊ puis couuers de terre et foulee: et aussi on les peult trencher en trois lieux et les mettre scicher au soleil ou les trencher par le meilleu ⁊ scicher [illegible] puis les garder nectemēt/et quāt on en vouldra vser les tremper en eaue chaulde et elles seront dune plaisant et agreable saueur: mais les aucuns les pendent par les queues toutes vertes ⁊ les mettent en lieux secs et obscurs. On fait vin de sorbes meures ainsi cōme de poires. Le boys de sorbe est ferme ⁊ non pas courroyāt/mais legier ⁊ qui tost se brise ⁊ pour ce on le aplanie trop bien. Et est tresbon ⁊ conuenable aux vaisseaulx descrins et de planches qui requierent beaulte ⁊ resplendissant souefuete par dehors/mais le boys en est rouge. Les sorbes sont froides et seiches ⁊ restraignēt le ventre et fussent elles ores tresparfaictement meures.

¶ Dung arbre appelle zezoule.
¶ Chapitre.xxxviii.



Ezoule est vng petit arbre moult rongneux ⁊ q̃ a moult de fueilles ainsi cōme en vng petit raincel conioincte ensemble. Et en yuer elles cheēt toutes a vng coup/et en est le fruict pareil aux noyaulx de roses ou a oliues et si na que vng noyau/et en est le boys grandement rouge par dedans ⁊ bel et ferme/⁊ pource en fait on de tresbeaulx instrumens de musique/par especial guiternes/vielles [illegible] citoles. Il demande air attrempe/et si ne redoubte point le froit/⁊ si vault mieulx en terre grasse et ferme. On le seme ou champ semoir de ses noyaulx en nouembre ou en feurier bien assis et diligemment nourris. Et quant ilz serōt creuz de deux ans ou de trois on les transplantera ailleurs ⁊ aussi les seme len par plantes qui naissent sur les racines de la mere. Et ie croy q̃ on les peult enter en aubespine et par aduenture en prunier en

Boys trenche ▪ feurier et en mars. Et soit forme a vne seule tige esleuer par dessus terre de six piedz ou enuiron: on cueille les pezilles en tẽps de vendẽges quãt on y voit ▪ rougeur ou la diuersite de couleur/ et est vng fruict bien delectable a manger.

Du zampre. Chap. xxix.

Zampre est vng petit arbret q̃ desire air chault ou attrẽpe et terre graueleuse/delice et poul dreuse et ainsi comme brehaigne et par especial il vient bien sur la riue de la mer ou en mõtaignes brehaignes ou il y a terre pouldreuse que len clame doulce arene/mais il ne vit point en lieux moistes pleins deaue ne en valees/pource q̃ trop grant humeur le corrompt et il est soustenu de seiche et petite nourriture. Il est deux manieres de zãpre. Lung est masle et est esleue en hault et fait peu de fruict. Et lautre est femelle q̃ espand ses rainceaulx empres terre ainsi cõme en serpent et fructifie merueilleusement et ainsi cõme en toutes les saisons de lan/et si viẽt son fruict a meurete et est rouge et gros cõme petites cerises et est le meilleur et le plus bel: mais le fruict du pmier est menu et noir. Cest arbre est sauuage et de sa nature il vient es lieux dessusditz sans semer/et toutesuoyes se on le veult engeer on le semera de ses noyaulx ou p plantes arrachees ▪ lieux secs et mesgres et mises ou len vouldra. Et ne doiuent estre ses racines gueres mises en terre/car il na mestier ▪ fossoyer se le lieu nestoit trop are/et le doit on semer en feurier et aussi en mars. Il ne le conuient point former ne trencher se ce nestoit que aucun pour son plaisir voulsist esleuer le masle ▪ hault. On doit cueillir le fruict lung apres lautre quant il appert estre meur par sa noirceur. Le boys en est tresbel et rouge de grãt odeur et aucunemẽt de plusieurs couleurs et est tresbon pour faire hastes/pource ql dõne a la chair sa bõne odeur quant elle y est rostie/et aussi en fait on tresbelles cuilliers. Le fruict en est chault et sec et vault grandement contre froide toux qui en mãgeue/et aussi quant il est cuyt en vin q̃ on le mãgeue et boiue le vin. Qui en prent les branches auec le fruict et les fueilles et les cuyt en vin ou en eaue/et puis que on les mette tous chaulx en vaisseaulx q̃ sentent le mugue et sont infectz de musse et que len estoupesse bondonnail et que le vaissel soit tresbien tenue de toutes pars et il sera gueri de celle infection/et dõnent tresbonne et tressouefue odeur et tresplaisant.

Sensuyuẽt les chapitres des arbres qui ne portent point de fruict.

De amedan autremẽt dit aulne. Chapitre premier.



Amedan autrement dit aulne est vng arbre q̃ ne se laboure point et croist en eaue et palus et si delecte. Il ne vault riẽs a forger a edifier et charpẽter: mais il est necessaire pour faire fondemens qui veult faire gros ouurages en palus et lieux moistes: car qui le met dessoubz terre il y gecte tantost ses racines/et quãt il en ya plusieurs pieux mis lung empres lautre ilz se cõioingnent et sont rainez tout a vng et font vng corps tresfort q̃ est vng fondemẽt tresdurable. On en fait aussi tresbons trenchoirs et durables/et aussi escuelles et autres vaisseaulx qui ne se fendent pas legierement.

De apetus. Chap. ii.

Acerus est ung arbre assez grant qui est trouve es montaignes/ et est tresbon pour faire hanaps escuelles et plateaulx et toutes delices oeuvres : car son boys est blanc et fort et se polist on tresbien: mais les escuelles son fendent legierement au feu qui ne les fait de quartier/ cest a dire du boys fendu en quatre quartiers ou de la racine qui est toute pleine de noeux ou de nerfz.

¶ De anormis. ¶ Chap. iii.

Anormis est ung petit arbre qui croist es montaignes duquel lescorce du meillieu donnee a boire ou en viande lasche le ventre tresmerveilleusement.

¶ De agnus castus. ¶ Chap. iiii.

Agnus castus ou aignel chaste est ung petit arbret qui est tout temps verd et croist le plus en lieux pleins deaue et en lieux secs le moins. Le fust en est dur et les fueilles sont telles comme de olive/ mais elles sont plus legieres. Il est chault et sec ou troisiesme degre/ et selon Avicenne il est chault ou premier degre et sec ou second. Les fueilles et les fleurs sont bonnes pour medicine/ et valent mieulx les fleurs que les fueilles. Les fleurs sont appellees agnus castus ou aignel chaste qui sont cueillies en printemps et sont gardees par ung an seullement/ et valent mieulx les vertes que les seiches. On lappelle chaste aignel/ car il restraint la luxure et fait celluy qui le porte chaste comme ung aignel. Le lict qui en est jonchie et environne restraint et oste lardeur de luxure et deffend de polution et [illegible] verge de dresser. On comme dit Avicenne que on lave et baigne les genitoires en leaue ou elles seront cuytes et que on boive de telle eaue. Contre la gomorre on cuyra ung peu de castor ou ius de aignel chaste et le boive len et que len cuyse les fleurs et les fueilles en vin aigre et que len y adiouste ung peu de castor et quil soit emplastre sur les genitoires. Et devons scavoir que aucunes choses estaignent la luxure en espessissant la semence comme sont la semence de laictue/ citrules/ mellons/ cucumeres/ courges/ pourcelaine/ sta vin aigre/ canfre et telles choses. Autres choses sont qui lestaignent en affoiblissant lesperit et en degastant la semence/ comme rue/ maiorane/ aignel chaste commun calament et anet: car ces choses sont aperitives qui ouvrent/ extermineut/ dissolvent et degastent la ventosite/ et aussi lestuve/ lavemre et le baing de la decoction de aignel chaste seiche la superfluite de la marris et restraint la bouche de la nature de la femme. La decoction de aignel chaste et darche et faulge en eaue salee valent contre litargie se len en frote bien fort la derniere partie de la teste. Avicenne dit que quant trop grant voulente de compaignie dhomme vient aux femmes et quelles ont trop grant ardeur de faire le faict on leur en fait une suffumigation par dessoubz et elles en sont incontinent gueries/ et aussi les fueilles de cest arbret enchasse choses venimeuses.

¶ Du bouix. ¶ Chap. v.

Bouix est ung arbre petit qui a le fust jaulne et tresferme et beau boys et est tout temps vestu de belles fueilles et vertes et en font les damoyselles chappeaulx. On le peult planter par arracher aucunes plantelettes des racines de la mere et de la souche et les replanter. Et encores se peult faire par ses rainceaulx desnuez de fueilles fichez en terre et reprennent. Qui cuyst en eaue la rasure du bouix et quelle soit de

pays pource quelle est froide et seiche/ elle restrainct le flux sicōme dit Dyascorides/ et si tainct les cheveulx q̃ les laue souuent de la decoction. On fait du bouix tresbōs pignes/cuilliers/ manches de couteaulx/ tables de cire ⁊ comptoirs ⁊ toutes autres petites choses q̃ requierēt beau boys pour entailler/car il recoit et retiēt bien proprement toute telle forme que len luy veult bailler et entailler.

¶ Du buysson. ¶ Chap. vi.

Buysson autremēt dit rōce est bien congneu et est moult conuenable pour les hayes: car il les fait bien fortes/espesses ⁊ poignās: mais pource q̃l est foible il ne suffiroit point par soy/aincois y conuient adiouster autres arbres q̃ le soustiennent qui soyent si fors et fermes quilz ne les blessent point. Le buysson rōce est plante de ses gettōs dont len treuue assez: car les boutz du buysson rōce touchēt a terre. Ilz cueillent racines q̃ peuēt estre replantees et reiectent tantost. Les fruictz en sont meurs quāt ilz sont noirs ⁊ en mangeuent les femmes et enfans moult voulentiers/mais cest tresbonne viande pour pourceaulx. On les plante aussi de leur semence meurement cueillies et seichees et gardees iusques au cōmencement de printemps/ car il est lors tēps de les semer. Le buysson ronce est chault et sec cōme dient aucuns: mais Constantin dit q̃ les sommetz sont stiptiques et valent cōtre arsure et contre chauldes apostumes/⁊ pource il semble quil soit froit ⁊ sec. Contre la rougeur des yeulx les turiōs du buysson ronce broyez auec aubin doeuf ⁊ du saffren de dans ⁊ puis mis dessus. Cōtre toutes arsures/fondez cyre bōne ⁊ necte et y mettez de lhuylle rosat ⁊ puis le ius de turions de la ronce en bōne quantite. Contre chauldes apostumes les fueilles des sommetz broyez auec eaue rose et puis emplastrez dessus. Cōtre dissintere le ius des turiōs de la rōce auec eaue dorge soit prins pour clistere. Ou que len prengne des turions de la rōce ⁊ soyēt broyez auec aubin doeuf et vin aigre et q̃ on en face vng emplastre qui soit mis sur les reins et le petit ventre. Et se ceste maladie vient du vice des parties denhault on prendra des lentilles rostiees auec le ius de ronce et soyent meslez ensemble et puis soyent mangez.

¶ De brillus autrement dit osier. ¶ Chapitre. vii.

Brillus est vng petit arbret q̃ naist en grauiers de riuieres et a plusieurs vergettes ⁊ gettōs tresbeaulx et les cueille len ou moys dauril quant le ius sesmeult en eulx ⁊ lors on les trait hors des escorces et puis on en fait corbeilles/ cannes/ cages pour oyseaulx et pour seicher fromages ⁊ pour faire pāniers a mettre pain et fruict/ et de leurs racines sont faitz les manches des faucilles et autres choses a tailler boys et vignes.

¶ Du cypres. ¶ Chap. viii.

Cypres est vng grāt arbre ⁊ bel et q̃ est tousiours verd/ ⁊ pour ce on le plante voulentiers en cloistres de religieux. Le boys en est tresbel ⁊ tresodorant/et en fait on de tresbeaulx aiz q̃ len met sur les instrumēs de musique/cōme guiternes ⁊ luz et aussi en toutes autres oeuures delicees. Cest arbre selon Auicenne est chault ou premier degre ⁊ sec ou second: et dient aucūs quil est froit. Les fueilles et les noix sont stiptiques ⁊ deffacent les fueilles vne meselerie appellee morphee et consolident playes et les noix aussi. Elles confortent les nerfz ⁊

leur amolement & restraignent. La decoction des noix du cypres auec vin aigre si oste la douleur des dentz.

¶ Des cannes et roseaulx. ¶ Chapitre. ix.

Cannes et roseaulx sont assez congneuz & demandent terre moyennement moiste & grasse. On fait les plantes de la canne & le lieu par telle maniere. On fouyst la terre egallement ou moys de feurier et en petites fosses loing lune de lautre de vng pied ou les oeilles des cannes seront mis et couuers. Se la contree est chaulde & seiche on doit ordonner aux cannes valees et lieux bas et moistes. Et se la contree est froide on les doit ordonner en lieux moyens qui soyent plus bas que les esgoux de la ville et les foups comme vignes et les ordonner egallement en terre. Et doiuent estre taillees ou moys doctobre et de nouembre. Mais sil en ya aucunes vieilles on les nettoyera en feurier & ostera len les superfluitez & pourritures. Et sil en ya aucunes qui nayent pas oeilles pour bourionner len fera de leurs cannes pieux/perches & eschalas pour vignes et osteuens pour faire diuisions de chambres. Et selon Auicenne elles refroident tresgrandement. Les fueilles & les racines des cannes et lescorce vallent a meselerie et ostent lordure/et la racine auecques oignon sauuage si sachent hors les choses qui sont fichees en la chair/et la laine qui est sa fleur quant elle chet es oreilles fait assourdir: car elle se conglutine dedans et puis nen peult saillir hors.

¶ De erable. ¶ Chap. x.

Erable autrement dit polus est vng grant arbre qui a le boys moult blanc & ainsi comme apertus dont dessus est vng peu parle et en fait on tresbons iougz aux beufz et tranchoirs et escuelles et autres oeuures deliees.

¶ De laubespine. ¶ Chap. xi.

Espine blanche autrement dicte aubespine est vng arbre assez petit qui est tresbon pour hayes pource quil a tresgrandes & fortes espines & poignantz/et si ne gecte point ses racines en bouriõnant par le champ. Et si recoit tresbien les gettons que len ente dedans luy de nefflicrs/de periers & de pommiers et tresbien si reprennent & legierement mais ilz ne viennent point a parfaicte croissance de leur naturelle quãtite pource que lespine nest pas de quantite pareille ausditz arbres. Il a ferme boys & blanc/et pource il est bon a faire platz/escuelles & cuilliers. Aubespine est froide & seiche ou pmier degre & vault leaue de sa cuiture aux instrumes des ioinctures & aussi a podagre & auecque ce vault a la mollificatiõ de lestomac.

¶ De espine iuifue. ¶ Chap. xii.

Espine iudaique est la meilleure de toutes pour faire hayes/ pource que a chascune fueille elle a deux espines/lune longue/droicte & ague/et lautre petite & retorse/et si fait les hayes espesses par le moyen de ses dru bouriens.

¶ De espine cerue. ¶ Chap. xiii.

Espine cerue nest pas moult prouffitable aux hayes/pource quelle nest gueres espineuse: mais on en faict tresbons eschalas pour vignes et en sont moult prouffitables pource quilz durent moult longuement en terre.

¶ Du fau. ¶ Chap. xiiii.

Fau est vng grāt arbre q̄ vient cōmunement en montaignes dequoy on fait tresbonnes lances et aiz et planches pour litres/ et aussi est tresbon en charpenterie en lieu sec/mais il se corrōpt treslegierement par humeur. Ysidore dit q̄ le fruict du fau est tresdoulx et tres nourrissant. La moelle est tresplaisant a souris. Il engresse plusieurs bestes et est tresbon pour coulombz et a aucuns autres bons oyseaulx et les nourrist fort et fait leur chair bien cuysable. Le boys en est bien cōuenable a plusieurs choses: mais il ne dure pas longuement pour les vers q̄ le mangeuent voulentiers et est tresnecessaire a lart de voirrerie auāt quil soit runge des vers/ pource q̄ de cendre dicelluy auecq̄s aucunes autres choses le voirre est fait par la chaleur du feu.

¶ Du fresne. ¶ Chap. xv.

Fresne est vng grāt arbre qui se delecte en forestz grasses et moistes. Le boys en est bon pour ardoir et si est tresbon a faire cerceaulx a tonneaulx et a tynnes et autres vaisseaulx et pour chars et eschelles/et si vault pour edifier quāt il est sec et non quāt il est verd: mais il ne doit point toucher a terre pource q̄l seroit tost corrompu de lhumeur. Qui en couppe le boys de trois ans ou de quatre il est tresbon a faire perches pour vignes. Plinius dit q̄ les fueilles de fresne valent cōtre venin/ car qui en sache le ius et le boit il vault grandemēt contre serpens. Le fresne a si grāt vertu cōtre les serpens q̄lz ne peuēt souffrir son vmbre au soir ne au matin. Et q̄ met vng serpent entre vng feu et les fueilles du fresne le serpēt se boutera auant ou feu que ou fresne. Les fueilles et les escorces estraignēt le ventre et aussi le vomit qui viēt du deffault de la vertu cōtentiue quāt on les cuyst en vin aigre et eaue de pluye et puis les met on sur le stomac. Cest arbre est chault et sec ou secōd degre/sicōme le dit vng nōme Platearius.

¶ Du frapinagol. ¶ Chap. xvi.

Frapinagol est vng arbre semblable au fresne tant en boys comme en brāches et se delecte en iardins et en lieux princz labourez et domestiques. Cest arbre fait fruict qui a petis grains qui sont noirs quant ilz sont meurs et sont moult doulx: mais il ya peu ou neant de chair sur les noyaulx/et quant ses grains sont secs ilz se gardēt moult longuement.

¶ Du fusain. ¶ Chap. xvii.

Fusain est vng arbre q̄ nest gueres grant et croist le plus es hayes et en est le boys aucunemēt iaulne et en faict on fuseaulx/saiettes et cages.

¶ Des genestes. ¶ Chap. xviii.

Geneste est vng arbret si petit q̄ souuentesfois il est cōme de nature de herbe et naist cōmunement en mōtaignes et en lieux pres de mer et fait moult belles fleurs et dont les dames font chappeaulx. Et si en peult on faire liens pour lyer vignes et rainceaulx: et si peult on faire de genestes estoupes qui seruiroient en lieu destoupes de lyn ou de chanure.

¶ De yf. ¶ Chap. xix.

If que aucuns appellent taxus est vng arbre q̄ croist en montaignes et en costieres pres de haultes mōtaignes et est tresbon pour faire arcs et arbalestres.

De ourme. Chap. xx.

Ourme est vng arbre commun quel en plante de ses plantes et des quil viennent de ses racines et croissent legierement. Et est cest arbre tresbon a porter et soubstenir les vignes q montent contremont. Il est tresbon pour faire trefz / et par especial aux maisons combien qlz y durent peu et aussi a faire moyeux de charrettes & de moulins et eschelles et lymons de chariotz et charrettes / et banquars & boys a fendre boys et a estraindre tonneaulx pource que le boys est tenant & ne se taille pas legierement et si en faict on fourches a fourchons et tous instrumens q requierent ferme boys et qui mieulx se ploye sans rompre ne briser. Et en sont les fueilles bonnes pour nourrir beufz.

Du peuplier. Chap. xxi.

Peuplier est vng arbre a albatus resemblable tant en grandeur comme en fueilles et branches: mais toutesfoyes le peuplier sesliene plus hault et ne se polist point son boys: mais albatus estend ses branches au large et est son boys plus bel et plus blanc pour faire ais et planches et autres edifices en lieux secs: mais il ne dure pas long temps. Ces arbres se delectent en lieux moistes / et p especial le peuplier & ne peuent durer en lieux de montaignes ne pleins de pierres ne de croye. On les plante en fichant les rainceaulx en terre et reprennent & viennent treslegierement. Le peuplier a telle propriete que qui le retaille en este temps il perist legierement & est appelle peuple pource que qui le retaille et plante / il multiplie comme vng peuple selon ysidore. Les rainceaulx dung an de deux ans et de plus se peuent ficher en terre & reviennent bien legierement. On a trouve q albatus quant il a este taille et que les tailleures ont este espandues quelles se sont reprinses ou elles ont este gettees et sont tenues a vennes comme forest. Et aussi peult ce advenir par le peuplement & germe des racines qui se occupent tout autour de larbre quant il est couppe & puis saillent hors / et pource a este trouve que cest arbre nuyst grandement aux vignes.

Des rosiers. Chap. xxii.

Rosiers sont arbres bien congneuz et en sont les vngs blancs et les autres rouges / & aussi en sont les vngs francs et les autres sauvages. Les blancs soyent francs ou sauvages sont tresbonnes et fortes hayes pource qlz ont bonnes branches et fortes espines / et si se retourdent et entrelacent en telle maniere q len ne peult passer parmy pour les espines qui arrestent a force: mais les rosiers rouges ont les branches et espines foibles. On les plante par plantes & vergettes divisees en petites parties et mises ou semoir ou en semence gettee ou semoir. La semence est recueillie dans les boutons rouges et congnoist on leur meurete quant apres vendanges lesditz boutons deviennent iaulnes et molz. Se les rosiers sont vieilz on les doit fouyr autour et retailler le sec / et peuent estre retaillez les rosiers tendres et foibles p lettres gettes. La rose est froide ou premier degre et seiche ou second. La rose verte et aussi la seiche sont bonnes en medicine. On les seiche vng peu au soleil et les peult on apres garder par trois ans. Quant len dit en medicine / prenez roses on entend des seiches pource que on les casse et pile mieulx. On fait de ius de roses miel rosat et sucre rosat et electuaire de ius de roses. Sirop rosat / huylle rosat / eaue rose. Le miel rosat est

fruict en la maniere qui sensuyt. On cuyst et escume le miel et puis est coule/et apres on y mect fueilles de roses et oste len premier le blanc qui est au bout et sont trenchees bien menu/et puis on cuyst vng peu tout ensemble et scet on a lodeur quant il est assez cuyt/et aussi a la couleur et mect on en sept liures de miel/vne liure de roses/et ce peult on garder par cinq ans. Il a vertu confortatiue pour sa bonne odeur et mundificatiue pour le miel. On le dōne en yuer et en este aux fleumatiques/aux colericqs/et aux melencolieux/et aussi a ceulx qui sont affoiblis auecques eaue et miel rosat. Pour mundifier lestomac de froides humeurs vault miel rosat donne auec eaue ou aura este cuite semence de fenoil a trois grains de sel. Ou selon Nicolas on le faict en telle maniere. En dix liures de blanc miel trespur et bien escume/on mect vne liure de ius de roses fresches en vng vaissel sus le feu/et quant il se prendra a boullir on y mect quatre liures de fueilles de roses vertes bien menues frēches et le laisse len tant boullir q̄ le ius des roses soit degaste/et le doit on mouuoir a vng baston tāt cōme il boul dra et puis le mettre en vng vaissel de terre et de tant quil y sera plus garde il vauldra mieulx/il conforte lestomac auec eaue froide et estraint/et auecqs eaue chaulde il le nectoye et le donne len au matin et a midy. Et en telle maniere faict on le miel violat et vault a ceulx q̄ ont fieure ethique qui le prent auec eaue chaulde ou tiede. Le sucre rosat est ainsi faict. Prenez roses vertes et les pilez et broyez tresbien et puis les mettez en vng vaissel de voirre et les laissez par trente iours au soleil et les remuez chascun iour affin que tout soit bien mesle ensemble et mettez en quatre liures de sucre/vne liure de roses et se peult garder par trois ans. Il a vertu de estraindre et de conforter et vault a dissintere/a lienterie et diarrie qui procede de la foiblesse de la vertu contentiue. Et si vault contre vomissement colerique et contre sincope et sanglout et passion cardiaque quant elle vient de la chaleur des parties espirituelles et lors on le donne auec eaue rose. Le electuaire du ius de roses est ainsi faict. Prenez sucre et ius de roses autāt de lung comme de lautre de chascun vne liure et quatre onces de sandalz des trois manieres/six onces spodii/trois onces dyagredii douze dragmes/et de canfre vne dragme et trempera tout ensemble a la forme dung electuaire auec le sirop faict de sucre/et du ius de roses et en doit on donner du gros dune chastaigne auec eaue chaulde a lheure de matines. Il vault cōtre goutte chaulde et si purge la colle rouge et ceulx qui ont eu fieure tierce et sont en conualescence en peuēt estre purgez chascun iour sans angoisse et boute hors tresfort les mauuaises humeurs qui sont demourees. Sirop rosat est ainsi faict. Aucuns cuysent roses en eaue et en celle cuycture mettent du sucre et leur suffist. Aucuns autres le font mieulx. Ilz mettent roses en aucun vaissel qui a estroicte bouche et gettent eaue boullant par dessus et le laissent ainsi iusques a ce que leaue soit rouge et de ce font le sirop. Les autres broyēt roses vertes et en sachēt le ius/et de ce font leur sirop/et est ce dernier le meilleur et tresbon. Et deuōs scauoir q̄ le sirop fait de roses vertes/lasche premieremēt vng peu et puis restraint: mais cellui q̄ est de roses seiches serre au cōmēcemēt et a la fin. On le donne auec eaue de pluye ou de roses a ceulx q̄ ont flux de vētre ou vomissement colerique et a ceulx q̄ ont fieure auec eaue froide apres ce quilz auront este saignez/et aussi a ceulx qui sincopent. Selon Nicolas on le faict par ceste maniere. On prent roses fresches et les mect on en vng vaissel par soy et puis mect on sur le feu eaue

en une chauldiere iusques a ce qlle bouille et puis quant elle boult on la gette sur ces roses / et apres on estoupe le vaissel que la fumee nen saille / et quant leaue y est refroidie on en oste hors les roses et puis faict on rebouillir ceste eaue et la regette len dessus autres roses fresches et le faict on ainsi par plusieurs fois en rechâgeant tousiours les roses iusques a ce que leaue soit rouge / et apres on prêt quatre livres de ceste eaue et quatre livres de sucre et les mect on ensemble sur le feu / et quât il cômêcera a bouillir on prent les aubins daucuns oeufz avec eaue froide et les bat on tant que ilz escument fort et puis on gette celle escume sur le sirop en espandant / et quant celle escume se prent a noircir on loste tout doulcement a une cuiller et puis y en remect on de lautre iusques a tant que il soit cler. Et quant il cômence a faire fil entre deux doidz qui se prendront et eslargiront ou quât il filera a la cuiller cest signe ql est cuyt. Ce sirop vault a ardeur / a chaleur et seicheresse de fievre et estaint la soif et conforte et restraint En ceste maniere faict on le sirop violat et le sirop nenuphar q vallent côtre tresgrâs chaleurs a tresgrâs maladies. Huylle rosat est ainsi faicte. Aucûs cuysent roses en huylle commune et la coulent / et les autres cassent roses vertes et les mettent en huylle et puis mettêt tout en ung vaissel de voirre au soleil ꝑ cinquâte iours et est bon: mais selon Nicolas on le faict ainsi. En deux livres dhuylle cômune bien nectoyee et lavee on mettra une livre de roses vertes en aucune maniere cassees en ung pot et en emplira le pot / et puis ce pot sera mis en une chauldiere pleine deaue sur le feu bien pendu et bouldra la tant quil nen demourra que les deux pars et seront ces deux pars mises en ung sac de lin blanc et nect et puis sera espraint au pressouer et en ceste maniere faict on lhuylle violat et sabbatum et

mirtum et valent ces huylles côtre agues maladies et tresagues qui sen oingt sur le foye / sur le poux / les temples / les paulmes / et les plantes des piedz pource quelles estaingnent la chaleur. On faict eaue rose en plusieurs manieres: car aucuns ont une paele de plomb q ilz mettent sur ung fourneau de terre / et entre le plomb et la terre mettent cendres lespesseur de deux doidz affin que leaue ne sente la fumee / et sur ceste paele de plomb mettent une chappelle de plomb qui a une nez par ou leaue descend en une fiole de voirre et puis on la pend au soleil par aucuns iours et la elle se recuist / et apres est bonne a garder. Les autres q veulent plus subtillemêt faire si prennent ceste chappelle et la mettent dedans ung chauldron plein deaue au feu et la font bouillir et soit en telle disposition que len puisse mettre de leaue dedâs le vaissel en lieu de celle qui se degastera au feu et celle eaue sera tresbône. Aucuns enfillent pâpes de roses et les mettent en ung vaissel de voirre en pendant au soleil en telle maniere quelles ne touchent au vaissel de quelconque part et lestoupent tellement que nulle vapeur nen peult yssir. Et est ceste eaue la meilleur qui puisse estre: mais il y a grant labour et si en vient peu deaue. Ceste eaue a vertu de conforter et restraindre flux de ventre et vomissement colerique. On donnera eaue rose simple ou eaue de la decoction de mastic et de girofle côtre lesditz flux et vomissement / et par especial contre le flux venant de la foiblesse de vertu contentive ou contre lague violence daucune medicine devant prinse qui auroit trop mene a chambre. On le donne en bevrage a ceulx qui sincopent et a ceulx qui ont cardiaque passion: et aussi on leur en gecte contre la face. On la mect es colires pour mal des yeulx et en oignemês pour la face pource quelle torche le drap de la face et subtilie le cuyr.

Roses seiches mises aux nez confortent le cerueil et rappellent les esperitz. ¶ Contre flux de ventre de cole vault eaue de pluye ou roses auront este cuytes/et aussi vault a ce emplastre faict de roses et daubins doeufz et vin aigre quant on le mect sur le petit ventre et sur les reins. ¶ Cotre vomissement cuysez roses en vin aigre et mouillez une espunge dedans et la mettez sur la bouche de lestomac. ¶ Contre sincope vault leaue de la decoction de roses/et aussi faict pouldre faicte des roses prinse dedans ung oeuf mol. ¶ Contre la rougeur des yeulx qui y sont pointure valent roses cuytes en eaue et mises sur loeil. La fleur de roses qui est dedans est nommee antera et vault moult contre flux et vomissement. La pouldre de celle fleur mise sur la luette degaste lhumeur de celle luette. Et deuez scauoir que le ius de roses vertes se peult garder par ung an en ung vaissel de voirre. Auicenne dit que la rose adresse la puasitie de sueur quant on la mect en baing. Et qui faict emplastre de roses bien cassees et non espraînctes et le mect sur apostumes chauldes il les dissoult.

¶ Du romarin. ¶ Chap. xxvii.

Romarin est ung petit arbret bien odorant qui est tout temps verd et resemble aucunement a zampre dont dessus est parle/et pource lappelle len romarin. On le plante de plantes qui yssent de la racine de leur mere et de rainceaulx flechiz en terre ou temps que len faict les autres plantations. Il est chault et sec mais le excellence nest point determinee en quel degre. Les fleurs et les fueilles sont bien medicinables. La fleur est appellee anthos dont len faict le electuaire appelle dyanthos. Cest arbret est appelle lauotides ou dettoblandes/et quant il dient en aucune recepte on y mect les fueilles. Les fleurs et les fueilles aucunement seichees au soleil se gardent par ung an et ont vertu de conforter pour leur odeur aromatique/et de dissouldre pour leur chaleur/et de nectoyer/et de torcher et degaster pour leur seicheresse. Et ont vertu dyaforetique pour leur chaleur. ¶ Cotre sincope et cardiaque vault dyanthos avec vin/et aussi fault cuire les fleurs en vin et boire le vin. ¶ Contre froidure destomac et a coforter lestomac vault dyanthos et aussi le vin ou est cuyte la fleur avec mastic. ¶ Cotre la douleur des boyaulx et de lestomac par vet vault le vin ou est cuyte la fleur avec le vin/et contre froidure du cerueil len cuira les fleurs du romarin en vin et que le malade ait le chef bien couvert et en recoyve la fumee. ¶ Contre lhumeur de la luette on gargarisera du vin ou du vin aigre ou sera cuyte la fleur. ¶ Contre lempeschement de uriner les fleurs ou au moins les fueilles cuytes en vin soiet emplastrees. Pour nectoyer la matris et ayder a conceuoir on fera ung baing par dessoubz de leaue de la decoction de romarin. Les femmes mettet des fleurs cuytes en huylle par leur secret lieu.

¶ Du sapin. ¶ Chap. xxviii.

Sapin autremet dit abies piesse et asere sont ainsi comme tout ung arbre. On ne les laboure point et viennet beaulx et gras en lieux pleins de neiges et tous sont merveilleusement haulx et droit esleuez et ont fueilles vertes en toutes saisons. On en faict arbres/avirons et autres choses pour nefz bien grandes ausquelz nulz autres arbres ne pourroient bien suffire. Ilz sont tresbons en toutes oeuvres de edifices pour ce quilz sont legiers et roides et bone durees. Les ais et planches qui en sont faictes sont

nent moult bel tous hostelz et aussi lieux ou elles sont mises. Aussi on en faict vaisseaulx pour mettre vin tant grãs comme petis : mais le vin que len y mect se tourne legieremẽt en vin aigre. Arese est bon par especial pour faire seaulx a porter eaue: mais sapin et pielle sont legierement empirez par eaue.

Du sicamor. Chap.xxv.

Sicamor est vng petit arbret presque pareil au sanguinon en boys et faict tresbelles verges ꝛ est son escorce tresbelle et tient si fort au boys que len en faict moult beaulx manches a cousteaulx ꝛ croist communemẽt le sicamor en boys qui sont pres de montaignes.

Du saulx. Chap.xxvi.

Saulx est vng arbre commun ainsi appelle pource q̃ il sault tantost quil est plante en croissant enhault. Cest arbre se delecte moult en lieux moistes ꝛ graveleux ꝛ en palus et ne gecte pas ses racines moult en parfond. On plante le saulx tresbien sans racines en terre percee dung pieu ꝛ y mect on vne plante de deux ans ꝛ puis doit on remplir le trou de sablon ou de terre deliee/se la terre ou il sera plante est croyeuse et apres mect on de la croye dessus/et se la terre ou il sera plante est delice il doit suffire q̃ le trou soit emply de la terre mesmes. Celluy prouffite bien quant il est plante en tel regard du ciel cõme il estoit sur larbre. On doit planter le saulx en octobre et novẽbre et en feurier/ꝛ encores vault mieulx en mars quant la seue et le ius verd se reboute es branches q̃ sont sur larbre/ꝛ quãt il est plante ou retaille en avril et en may tout ce qui est en la tige fors que le sommet denhault et au trois ou au quatriesme an/on taille tout egallement six piedz par dessus terre : mais se le saulx estoit forme en maniere que la teste ne fust par dessus terre fors deux piedz seulement il en getteroit plus nobles/meilleures ꝛ plus longues perches et si dureroit plus longuemẽt pource que cest arbre de tãt comme il est plus bas et pres de terre de tant il habonde plus en rainceaulx et si en est plus aise a tailler: mais toutesfoyes se bestes y hantent il en est en plus grãt peril destre ronge. On doit planter les saulx a huyt ou dix piedz loing lung de lautre a ce que lombre de lung ne nuyse a lautre/et aussi q̃l ne nuyse a ce qui sera dessoubz seme ou plante. Les perches des saulx se doyuent trencher de trois ans en trois ans/cest assavoir les menues au plus pres du saulx et les grosses a trois ou quatre doidz loing du saulx ꝛ que la taille en soit ronde et non pas de travers il doit estre taille tout ce qui est sec ou saulx ꝛ que len ny face nulz channalz loing a loing: mais petit a petit et q̃ doulcement ilz soyẽt espandus par les costez pource q̃ par ceste maniere ilz en feront plus longues et plus nectes perches et qui dureront par long temps. Et es annees q̃ len ne taillera point les saulx il est bon den coupper les menus osiers au long des perches et brãches pour en faire lyens/et les perches en prendront meilleur croissance. De saulx ferme quãt il nest point retaille ne les perches trẽchees on en faict trefz et est bon mestier pour faire maisons et du tresgros on faict bonnes aiz et vaisseaulx a vin/et escuelles et tranchoirs/et des concaues on faict ruches et chatoires po᷑ mouches a miel/ꝛ des saulx et des osiers on retient les vignes et si en faict on hayes/clostures et lyeures. Saulx est bon en medicine quant a lescorce/et les fleurs et les fueilles : car il a vertu de con-

solider et restraindre. Le ius des fueilles es-
praint et beu vault contre dissintere et con
tre lescorchement des entrailles qui est dis-
sintere. On beuuera la pouldre de lescorce
du saulx arse auec aucun autre beuurage.
Ceste pouldre aussi cōsolide les escorcheu
res du cuyr par dehors. Et sicomme dit
Dyascorides icelle pouldre beue auec vin
aigre/et aussi emplastre dessus guerist les
poreaulx et les superfluitez q̄ viennent sur
le cuyr. On doit mettre fueilles de saulx ar
rousees de vin aigre ou deaue entour ceulx
qui sont en fieure. ysaac dit que la fleur et
la semence de saulx ont ceste vertu que se
femmes en boyuent elles ne seront point
grosses et ne porteront nulz enfans : mais
aincoys seront brehaignes.

¶ Du sanigner. ¶ Chap. xxvii.

SAnigner est vng petit arbret qui est
tousiours verd ⁊ a les fueilles sem-
blables a cypres. Cest arbre peult
venir en tous lieux et le plante len voulen-
tiers en iardins/vergiers et en cloistres de
religieux pource que par les perches ⁊ cer
cles que on luy baille/il espant ses brāches
a grant beaulte. On le plante en ses bran-
ches ainsi comme dit est du bouix/et sont
les branches fichees en terre. Cest arbre
est chault ⁊ sec ou tiers degre et vallent les
fueilles seulement en medicine et les peult
on garder p deux ans/le vin ou elles sont
cuites vault a la douleur de lestomac ⁊ des
boyaulx. Qui les cuyt en vin ⁊ les empla-
stre sur le petit ventre elles vallent a ceulx
qui ne peuent vriner et a dissintere et cōtre
la douleur des boyaulx mises sur le vētre.
Elles sont dyaforetiques et diuretiques.
Qui aussi se baigne par aual en leaue ou
elles sont cuytes ce vault aux choses des-
susdictes et si faict venir aux femmes leur
temps et si faict yssir le fruict mort. Et qui
les cuyt en huylle et les mect par dessoubz
elles y vallent autant. Contre vne mala-
die appellee tenasinon qui procede de froi-
de cause se on cuyt ses fueilles en vin aigre
et en vin/et que le mala[illegible]e en recoyue la fu
mee il luy vault moult.

¶ Du sehuz. ¶ Chap. xxviii.

SEhuz est vng arbre bien com-
mun [illegible] congneu qui croist es
hayes ⁊ est plante par ses rain
ceaulx fichez en terre : car il re
prent legierement. On fait tresbons arcs
de sehuz quant il est gros et quāt il est tres-
gros on en faict bōnes saiettes/on en faict
aussi cannes pour tonneaulx ⁊ autres vais
seaulx. Sehuz est de vertu chaulde ⁊ seiche
ou second degre. Il est bon en medicine/et
par especial lescorce et puis les fueilles/et
apres les fleurs. Il a vertu darectiue at-
tractiue ⁊ purgatiue. Contre cotidienne
on purgera premierement et puis on don-
nera auant lheure de laccession le vin de
la decoction de lescorce moyenne du sehuz.
Le ius du sehuz donc par soy ou auec miel
tue les vers ou corps. Pour faire venir le
temps aux femmes on donne le ius de les-
corce par le pessaire ou que len face empla-
stre des escorces. Qui cuist lescorce en eaue
salee [illegible] en laue ses piedz se ilz sont enflez ilz
desenflent/et oste aussi la douleur des par-
ties de dehors.

¶ Du sanguinon. ¶ Chap. xxix

SAnguinon est vng petit arbret qui
moult bourdōne es hayes ⁊ les fait
estre moult espesses : mais il na nul
les espines ⁊ gette belles verges ⁊ fermes ⁊
en fait on petiz arbrez ⁊ gettōs a gluer po[r]
prēdre oyseaulx et des lyēs pour tistre toil-
les qui sont tresbons et conuenables.

¶ Dung arbre nomme scope.
¶ Chapitre xxx.

Scope est vng petit arbret presque pareil a zampre et si a racine ronde et si est si dure et si pleine de neux que len en fait tresbons hanaps.

¶ Du tamarist. ¶ Chap. xxxi.

Tamarist est vng arbre chault ou second degre. Qui le cuyt en vin et en boit il vault contre opilation de rate et de foye/ et si oste et dissoult lempeschement de vriner. Et encores plus qui le cuist en ses viandes et le mengeue: et a ce mesmes vault qui boit souuent a vng vaissel fait de son boys. Et sont les escorces de plus grant vertu que les fueilles.

¶ De vimeus. ¶ Chap. xxxii.

Vimeus est vng arbre congneu qui est plante comme saulx pource quil est dune mesme nature/ et aussi pource quil y est bien conuenablement. Cest arbre fait fueilles iaulnes et aucuns les font noires et les autres rouges. Celluy qui est plante en lieux chaulx et mesgres si faict verges plus fortes/ et celluy qui est en lieu moiste/ gras et vmbrage les fait plus molles. Et est vne autre maniere de cest arbre que les aucuns appellent gorre/ et les autres grecte qui est tresbon pour tynnes et tonneaulx pource quil porte longs rainceaulx et aux boutz bien gros et verges delices et ployans et se reprennent legierement en terre. Se len fait verges de demy pied et quelles soyent boutees en terre en telle maniere quil en demeure deux doidz par dessus terre iamais la souche ne croistra plus hault. Et en peult on faire tresbeaulx gettoirs comme de saulsoyes quil les plante en terre distante loing dung pied lung de lautre de toutes pars/ et se doit retailler chascun an.

¶ Du zinus. ¶ Chap. xxxiii.

Zinnis ou zinus est vng arbre qui a grosse escorce et est tresbonne pour plarniles ou tainctures: car il y vient de trois ans en trois ans ou de quatre ans en quatre ans/ et en icelluy temps lescorce chet ainsi de larbre et puis renaist qui est contre la nature des escorces de tous autres arbres pource quilz seichent quant on les escorche: car lescorce des arbres est ainsi comme le cuyr es bestes/ et qui en osteroit aucune partie elle ne renaistroit point ne reuiendroit en telle maniere ne en tel estat comme parauant: aincois y auroit trace ou difformite.

¶ Cy fine le quint liure/ et ensuyt le sixiesme.

¶ Des vertus des herbes en commun.
¶ Chapitre premier.

Nous disons que larbre seulement contient la parfaicte nature de plante et que en larbre sesloingnent plus les proprietez elementaires des excellences quilz ont en ceulx simples elemens: mais les herbes et les choulx selon ma raison ont le nom et raison de plante/ et sont en elles les qualitez elementaires trop plus grosses et moins esloingnees des excellences des simples elemens/ et pource elles sont moindres et meilleures et aussi quelles se departent moins de la premiere humeur engressant de bonne terre et ne se eslieuent pas en hault pour la foible vertu de lame vegetatiue et penetrant en elles. Et de tant quelles sont plus voisines aux elemens de tant sont elles plus prochaines

a leur matiere. Et la forme q̄ est leur ame vegetatiue si a mendre victoire en elles/et pource elles sont plus efficaux a trāsmuer les corps ⁊ si en sont meilleures et plus cōvenables a medicine q̄ quelconque autre chose. Si dy doncqs cōme dit frere Albert lalemant le noble philosophe q̄ les herbes ont aucunes qualitez des choses cōposans et aucunes de leurs compositiōs/⁊ les autres de leurs especes chascune selon soy. Elles ont de leurs composans eschauffer/refroidir/seicher ⁊ amoistir/et de leurs cōpositions elles ont ces qualitez brisees ⁊ diuisees/aucunesfois tenans ensemble ⁊ aucunesfois subtilles et trespersans: car les plusieurs dicelles se elles nauoiēt chaleur brisee ⁊ par especial en humeur et froidure elles ardroient ce a quoy elles se ioindroient sans nulle doubte. Et autant dis ie de froidure q̄ se elle nestoit brisee elle amortiroit tout/et ainsi de moisteur et de seicheresse: car chaleur ne se tiendroit point es fleurs se elle nestoit tenue de humeur ⁊ de sec aucunement souffrant/ne le sec ne tresperceroit point se il ne prenoit subtilite de la moisteur ⁊ aguisement de la chaleur/et retenāce ⁊ detention p̄ la froideur. Et si ont aussi de leurs especes plusieurs qualitez ⁊ merveilleuses operatiōs: car lune par sa vertu purge la [illegible]le cōme scamonee/lautre de sa vertu purge le fleume cōme ysble/⁊ aucune melencolie comme sene ⁊ ainsi des autres. Elles nont pas ces vertus de leurs cōposans premiers elemens ne de leur cōposition pource que la composition ne donne pas la vertu aincois elle donne a la vertu du cōposant maniere de ouurer ⁊ de souffrir: mais ces compositions/operations et qualitez sont de toutes leurs especes cōposees ⁊ causees des vertus du ciel ⁊ de lame. Car le chault iamais ne purgeroit/aincois degasteroit se il nestoit cause de la vertu du ciel dōt il ouurast ainsi. Et aussi cōme en lentendement practique ya formes qui meuuent les gens ⁊ les corps dōt elles sont en entendement et es estimations qui meuuēt les bestes. Aussi sont ilz formez es mouuemēs et es mouuans des cieulx qui sont par les figures des estoilles infuses p̄ infusions es choses generalles qui sont formees mouuans ⁊ par elles mesmemēt a aucunes choses ausquelles les qualitez elementaires si ne meuuent par aucune maniere. Car nous scauons par experience que la forme qui est en lentendement de la femme si la meult a luxure par soy mesmes/ et elle meult en son corps les instrumens et les mēbres parquoy elle excercite le faict de luxure ⁊ ainsi la forme de lart se meult par soy mesmes et quiert instrumēs conuenables pour venir a sa fin. Et selon ceste maniere les moteurs des cieulx sont plus efficaux mouuans les formes a influer en leur matiere quilz meuuent par le mouuement des estoilles ⁊ du ciel q̄ lame nest pour influer telles formes ou corps q̄ est ioinct a elle: car ces formes contenans les matieres des choses engendrables et corrōpables sont prouuees par plusieurs effectz tant en pierres comme es plantes/pource que plusieurs effectz sont prins par experimens es pierres ⁊ es plantes ou les philosophes et aussi les enchāteurs se estudient ⁊ en font merueilles. Et ne sont pas ces oeuures des elemens cōposans ne la cōposition de lherbe selon soy/aincois sont des formes selon [illegible] q̄lles sont influees des intelligences ⁊ substances separees/⁊ sicōme chascun scet la matiere ne fait riens p̄ soy/mais elle seuffre tout. Et ny a es plantes formellement que trois choses: car les formes qui sont en elles ou elles sont complexionnelles ou celestielles ou animees de lame vegetatiue qui est en elles/car la forme complexionnelle est [illegible] elles absolue et comparee dont labsolue est cōme chaleur/

froideur/humeur & seichcresse. Et sont ces choses absolues variees selon deux choses qui sont es plantes. Lune si est la quantite de lelement composant selon la vertu: car lune plante est plus chaulde/& lautre plus froide/et lautre selon la nature du lieu ou elle est et croist: car les plantes ont la qualite des lieux ou elles croissent. Et selon la diversite des climatz laction des qualitez des plantes est variee. Les plantes sont en racinees en terre/ et pource ont elles plus de la qualite du lieu que les choses qui se meuvent de place en autre. Et combien que les choses numerables soyēt en terre & non mouvables de elles mesmes/ toutesvoyes elles sont dures et ne trayent point a elles les humeurs des lieux ou elles sont/& pource elles ne acquierent pas tant des proprietez de leurs lieux comme les plantes qui sont premierement moles/ et par especial les herbes: car elles succent leur nourriture du lieu cōme de leur ventre. Ces mesmes qualitez sont comparees & sont aguisees & fortifiees & aussi brisees & affoiblirees car la chaleur est aguisee pour la vertu de seichceresse q̄ a la seigneurie. Mais la chaleur est brisee par la seigneurie de leaue. Et de ce vient que aucunesfois deux plantes ont pareilles chaleurs selon leur essence/et si sont variees en leurs actions/pource que la chaleur de lune est ague et lautre est brisee: et de ce vient aussi que lune oeuvre plus fort en parfond et lautre oeuvre plus fort en la superfice/cest a dire par dehors sans entrer en parfond: car la chaleur qui est en subtille moisteur trespercé plus fort en parfond/et si tient et assemble la sa vertu & la chaleur qui se tiēt au gros sec est par adventure plus forte/ et toutesvoyes elle ne trespercera point et si ne ouvrera fors en la superfice de la terre par dehors pource que grosse seichceresse ne peult trespercer. En ceste maniere est comparee froidure a sec et moiste: car combien que toute qualite active soit fortifiee en grosse substance depuis quelle laura receue/toutesvoyes sa grosseur empesche sa penetration/et pource elle oeuvre moins en autre que a mendre ou pareille qui est en substance subtille. Et encores la qualite active q̄ est en la substance subtille combien quelle soit par adventure plus grande que celle qui est en la grosse substance/ toutesvoyes elle ne parfera pas son operation pource quelle evaporera ou subtil moiste ou elle est avant quelle y acomplisse son action/ pource que la seiche ouvrera plus longuement/& que la qualite active sera retenue par la grosse.

¶ Des iardins et de leur labourage en commun.

¶ Chapitre .ii.

En general nous parlerōs des iardins: Car ilz desirent air franc et attrempe ou presque attrempe. Et peult apparoir par ce que es lieux de trop grant chaleur ou trop secs les herbes si viennent a perdition ou peu sen fault qui ne leur ayde dau cune eaue ou moisteur ou se il ny vient habondance de pluyes. Et aussi veons nous que temps et lieu de mortel froit les pert et destruit. Et si veōs quelles ne sont de quelque prouffit es lieux umbrages. Elles veulent terre moyennement deliee et moiste & mieulx que seiche: car croye & argille sont contraires aux herbes et ennemyes aux iardins et aux laboureurs. Et les herbes qui sont mises en terre trop dissoulte si sont tresbelles au cōmencement de printemps mais elles seichent en este. Les iardins desirent ruyssaulx deaue pres deulx/ affin que quant mestier et besoing en est on puisse faire venir de leaue es fossez & les arrouser Et q̄ ne peult avoir ruyssel si ait fon

taine/puys ou piscine q̃ puisse seruir aux
iardins en lieu de ruyssel:et qui ne pourra
auoir aucune des choses dessusdictes si y
face len plusieurs petites fosses ou leaue
des pluyes soit retenue par aucun temps.
Paladius dit noblemẽt que [illegible] iardin qui
est au ciel delement ⁊ sera et couru de hu=
meur de fontaine il est prest ⁊ franc et ne re
quiert q̃lconque art ou discipline de semer
Apres iardins requierent tresgrasse terre/
et pource on doit auoir tousiours ou plus
hault du iardin vng fumier duquel [illegible] ius
luy descende par nature pour le faire plan
tureux/et q̃ dicelluy fumier chascune des
espaces [illegible] iardin soyent engressees vne
fois lan quãt on le deura semer ou planter
Et doit estre le iardin pres de la maison/
mais loing [illegible] laire/pource que la pouldre
perce les fueilles des herbes ⁊ leur est con=
traire ⁊ les seiche. Le lieu est bon ou la ter=
re sencline aucunemẽt en maniere descen=
dant si que leaue y puisse auoir son cours
par espaces determinees. Se len a grãt es
pace de terre pour iardins on diuisera les
parties par telle maniere q̃ celle ou len se=
mera en autõne sera fouye en printẽps/et
celle q̃ len semera en printemps sera fouye
en autonne si que chascune terre fouye ait
le benefice du froit ⁊ du chault et q̃ elle en
soit cuite. Et est bon que en lieux moistes
ou on deura semer en printemps q̃ len face
enuiron [illegible] fin de nouẽbre plusieurs fossez
cauez ou dequeure lhumeur superflue des
aires ou temps des semailles affin que le
lieu soit plus meuremẽt emply es fosses di
celles semẽces. Et se on a deffault de terre
en quelque temps de lan quãt la terre sera
trouuee egale entre humeur et seicheresse
on la peult fouyr/remuer/fossoyer ⁊ tãtost
semer. Mais se elle est tresbien engressee
les choses semees en receuront greigneur
accroissemẽt. Et aussi que le fouyssement
et labourage soit fait parfond a [illegible] premie

re fois ⁊ gros dung grãt ⁊ fort instrument
et que la soit espãdu du fiens/et puis apres
on le fouyra a houes menuement ⁊ tant cõ
me len pourra on meslera la terre ⁊ le fiẽs
ensemble/et tellement que tout soit mis en
pouldre:et quãt il sera temps de semer len
fera aires de cinq piedz ⁊ tant longues cõ
me len vouldra sur lesquelles on gectera la
semence/⁊ puis apres on la courera de la
terre deliee au ratel. Et se il ya grosse ter=
re ⁊ dure on [illegible] cassera/et apres on courri=
ra ces aires de fiens/⁊ par especial celles q̃
len semera en yuer:car par ce la terre sera
engressee ⁊ deffendue la semence [illegible] froit.
Et les herbes qui aurõt este arrachees ou
laire sera faicte comme laictues/bettes/
bourraches/choulx ⁊ les semblables pour
ront estre replantees autour des fossez des
aires affin que on en ait ou caresme ensuy
uant ⁊ si nempescherõt riens/et en pourra
len garder assez pour auoir des semences.
Et aussi peult on semer es iardins plusi=
eurs herbes tous les tẽps de lan quant lair
[illegible] la terre ⁊ la science de lhõme se entreac=
corderont ⁊ que il ny aura point de discord
Mais toutesuoyes les principales semail
les sont en deux temps et saisons. Lune en
printemps/cest assauoir en feurier ou en
mars. Et lautre [illegible] autonne cest assauoir
en septembre ou en octobre par telle manie
re que es lieux froidz la semee soit faicte
plus meure et celle de printẽps plus tard.
Et en chauldes cõtrees que celle dautõne
soit faicte plus tard et celle de printemps
plus meure. Mais on doit scauoir que en
lieux attrempez ⁊ chaulx la semee de prin
tẽps est meilleure destre faicte en la fin [illegible]
nouẽbre ou au cõmencement de decembre
q̃lle ne seroit faicte en feurier ou en mars/
combien que les semẽces ne doiuent point
gecter iusques au moys de feurier:car les
herbes en seront plus meures en caresme/
et les porreaulx et oignons en seront plus

tost trãsplantez. On peult a prouffit semer les herbes ensemble et desseurer: Car qui les semera ensẽble on les pourra arracher quãt elles seront bõnes a transplanter ailleurs cõme choulx/porreaulx ⁊ oignõs. Et de celles qu[illegible] len ne trãsplantera point on ostera premierement arroches et espinoches qui ne durent pas longuemẽt es iardins/⁊ demourront les bettes/persin ⁊ sarriete ⁊ aucuns choulx ⁊ laictues [illegible] fenoil. Et les aucunes quant elles seront plus cleres seront sarclees affin quelles viengnent a parfaicte croissance: ⁊ les herbes qui ne se transplantent point doiuẽt estre cler semees/et celles qui sont a transplanter doiuent estre semees plus espesses. Et deuons scauoir que la ou on doit planter porreaulx oignõs/choulx/fasceaulx/mil/pãnic/courges/concombres/mellons ⁊ citrulz peuent estre semees es moys de decembre/ianuier et feurier toutes herbes q̃ sont vsees auant que len seme les autres ou plante/comme sõt arroches/espinoches/laictues/choulx/porree ⁊ leurs semblables. Et doit on bien aduiser que les semences que len veult semer ne soyent point corrompues/⁊ pource doit on eslire semẽces q̃ facent farine blanche et les plus pesans/grasses et grosses/⁊ dicelles sont les meilleures celles dung an Toutesuoyes il aduient aucunesfois que combien que les semences soyent tresbonnes si ne viennent elles pas a prouffit par aucun empeschemẽt des corps du ciel. Et pource est bon aucunesfois de semer ensẽble diuerses semẽces/affin que se le temps est cõtraire a aucunes dicelles q̃ le champ ne demeure pas tout nud: car combien q̃ les plantes empeschent aucunesfois lune lautre cõme dit est ou second liure/toutesuoyes nous veõs souuent les herbes diuerses venir ensemble ⁊ croistre cõme len voit es prez et en plusieurs autres lieux. Et ne aduient pas souuent que nature face seulement herbe dune espece quãt elle est laissee en son mouuemẽt naturel. Si la deuõs ensuyr a noz pouoirs comme la sage maistresse. Et aussi nous deuons scauoir quil fait bon semer toutes herbes quãt la lune est en croissant pour la raison dessus dicte ou second liure. Et aduiẽt souuent que ce que len seme ou decours de la lune ne viẽt point a prouffit. On doit transplanter les herbes en terre q̃ soit bien labouree ⁊ bien fouye/et la on faict vng trou dung pel ou en aires par soy ou plusieurs dicelles entour les aires des herbes qui auront este nouuellement semees. On peult bien trãsplanter toutes herbes excepte espinoches/arroches et anet/ et en tout temps que les plantes seront vng peu creues ⁊ que la terre ne sera pas trop seiche combien q̃lle ne soit pas mole ainsi que plusieurs le requierent. On les transplante affin q̃ la saueur des herbes soit muee en meilleure ⁊ soit affranchie/⁊ q̃ celles qui auront este semees trop espesses ⁊ drues soyent transplantees plus au large affin q̃ on les puisse sarcler et que elles croissent mieulx et plus hault et plus au large. Et si nest point de necessite de mettre fiens aux racines quant on les transplante: mais a aucunes [illegible] est bon de trencher les sommetz des racines/comme il apperra ou traicte de chascune herbe. Et les doit on sarcler toutesfois que herbes nuysans y suruiennent/ [illegible] les doit on oster tant a linstrument de fer cõme aux mains affin quelles nostent la nourriture aux meilleures herbes/ et les doit on ferfouyr tant pour [illegible] pois de la terre comme pour lesgout [illegible] leaue et pour le defoulemẽt des piedz des gẽs dont la terre sendurcist. Mais len doit scauoir q̃ quant la terre est trop mole on ne la doit poĩt toucher/mais se elle est trop seiche cõbien q̃lle ne se puisse pas trop aisemẽt remouuoir/toutesuoyes doit on refouiller les herbes au sarcloir et

est tresprouffitable aux iardins. Plusieurs
incõueniens aduiennent aux iardins/nous
sommes contraintz de faire iardin en ter-
re croyeuse & trop ferme & la est prouffit de
mesler du sablon & du fiens largement ou
sang ou lautre & q̃ [illegible] terre soit tressouuent
remuee. Et aucunesfois la terre est si re-
muee et ramenee en pouldre que lhumeur
sen va legierement & que le iardin est tout
sec en temps deste/et lors il est bon dy mes-
ler fiens et croye se on ne le peult legiere-
ment arrouser ou q̃ il ny pleuue par long
tẽps. Et se le iardin est du tout trop plein
deaue on le doit ceindre de grans fossez et
aussi que par le iardin en ait daucuns par
quoy lhumeur superflue dequeure & descẽ-
de aux parties derrieres dentour. Et se il
est trop sec et trop aride on ne le doit point
ceindre de fossez pource q̃ ilz attrayent lhu
meur/mais on le doit labourer deux piedz
en parfond pource que tel labourage ou-
ure & a en negligence seicheresse et que on
les arrouse ou temps des greigneurs cha-
leurs/et que len donne vmbre aux ieunes
plantes/et que len couure en fort yuer les
nouuelles semẽces gectees affin que elles
ne soyent pas corrõpues par le froit. Con
tre la rougeur & nyules on doit mettre pail
les et nectoyeures par le iardin en diuers
lieux/& quãt on voit venir lesditz rougeur
et nyules ardoir tout ensemble. Cõtre les
limassons on doit auoir cueilleurs qui les
cueillerõt & osteront. Et cõtre les fourmis
se ilz sont ou iardin & que ilz y ayent aucũs
troux ou repaires/on mettra au trou le
cueur dune chauue souris/sicõme dit Pa
ladius/ou que len y mette de lorigan et du
soulfre broyez ensemble: & se ilz yssent hors
on ceindra toute lespace du iardin entour
de cendre ou de la blancheur de croye/et q̃
y fera vne ligne dhuylle ilz ny oseront pas-
ser iusques a ce quelle soit seiche. Cest fort
a faire/mais il est prouffitable aux arbres
ou sont les fourmis. Et contre les herine-
tons on mouillera les semences q̃ len voul
dra semer en ius de iombarde ou de sang
de hẽnetons ou que on face cueillir lesditz
hennetons par enfans aux mains et les
tuer quant ilz griefuent le iardin. On doit
semer chiches entre les choulx pour plu-
sieurs signes et merueilles affin que les
choulx greuez nengendrent pas les bestes
ou cuit des cauernes et troux des choulx.
On doit semer toutes les semẽces seiches
& nectes en diuers lieux par especial entre
les choulx. Cõtre les souris et les taupes
il est expediẽt q̃ len ait es iardins gracieu
ses mõstelles & priuees. Aucuns estoupent
leurs pertuys de croye & de ius de concom
bre aigre & sauuage/& les autres ostent le
trou en fouyssant iusques a [illegible] terre ferme
et puis si mettent a lentree du trou a la ter
re ferme caue/et puis quant [illegible] beste sault
hors ilz loccient. On dit que toutes semen
ces de chãps et de iardins sont gardees et
deffendues de toutes bestes mõstres & em-
peschemens se len trempe icelles semẽces
en ius de concõbre sauuage et de eruque.
On cueille aucunes herbes pour manger
en les taillãt au coutel vng peu dessus ter
re et de plusieurs on cueille seulement les
fueilles quãt elles sont venues a leur deue
croissance/ cõme sont bettes/bourraches/
choulx et persin. Mais en yuer on cueille
et trẽche tous les choulx. Et de toutes ces
herbes exceptees le persin/le fenoil & la sau
ge et aucunes autres se len couppe souuẽt
leurs tiges quãt elles sont nees ou creues
elles [illegible] demeurent plus longuemẽt en ver
dure & ne semencerõt point. Mais toutef-
fois pour medicines il les cõuient cueil-
[illegible] puis q̃ elles sont entieremẽt cõmencees
a croistre ainsi quelles doiuent auant que
les fleurs [illegible] apperent changer leurs cou-
leurs et q̃lles cheent dont les semẽces sont
apres cueillies & ny a point de terme prefix

et fors on seiche leur aquosite et humeur et ce que elles ont de creu. On doit prendre et oster les racines quãt les fueilles sõt cheues et doit on cueillir les fleurs quãt elles sont entieremẽt ouuertes et auant qlles cheent ou seichẽt. Et doit estre lherbe cueillie quãt elle est venue a son entiere perfection. Des fruictz les aucuns sont cueilliz quant leur acomplissement est fine et auant qlz soyent prestz de cheoir/et sont les meilleurs ceulx qui sont cueilliz ou decours de la lune et sont plus gardables q̃ ceulx q̃ sont cueilliz en croissant / et aussi sont meilleurs ceulx qui sont cueilliz par cler temps et nect que ceulx qui sont cueilliz en temps moiste et pres de pluye. Les fruictz sauuages sont plus fors que les francs et sont communement meĩdres. Et des sauuages ceulx des montaignes et qui sont en lieux venteux et plus sauuages sont les plus fors/et aussi ceulx qui sont plus tainctz en couleur et de saueur plus apparãte et de plus forte odeur sont les plus puissans en leurs especes. Et deuons scauoir que la vertu des herbes affoiblie moult apres deux ans ou trois. Les herbes/fleurs et semẽces doyuẽt estre gardees en lieux secs et obscurs/et doyuẽt estre mises en sachetz ou vaisseaulx bien estroitz pource que elles si gardent mieulx et que leur odeur et vertu ne se exallent/et par especial les fleurs: mais les racines se gardent mieulx en delie sablon ou grauois se ce ne sont racines qui se gardent seichees pource quelles se garderõt mieulx en lieu sec et obscur. Et les semences des oignons ciboules/et porreaulx se garderont mieulx en leurs escorces que autrement.

¶ De ail. ¶ Chap. iii.

Ail doit estre plante ou moys de nouembre en terre tresblanche et en fosse tresbien remuee et sans fiens combien quilz viengnent bien en terre fumee: mais on le peult semer en septembre/ et octobre et mieulx encores en feurier et en mars/et en lieux chaulx en decembre/et se on les laisse en terre quant ilz sont meurs leurs racines en sont renouuellees et aussi leurs fueilles en font semence lannee ensuyuant q̃ len peult semer apres et en viennẽt les aulx que len plante par aires loing lung de lautre dune pauline/et si en peult on mettre en aires auec des herbes deux ou trois renges en chascune aire. On les doit sarcler bien souuẽt affin que les chefz viennent mieulx et croissent et q̃ leur veult faire auoir grãt teste/il conuient chaucher la terre vng petit loing dont ilz commenceront a saillir affin que leur ius retourne a eulx en terre. On les doit cueillir quãt leur tige ne se peult plus soustenir ou deffault de la lune et en cler air. On dit que on les doit semer quant la lune est soubz terre / et aussi se on les arrache quant la lune est soubz terre ilz ne flairerõt ne puirõt point. Ilz se gardent bien en pailles ou pendus a la fumee a la cheminee. Ail est chault et sec ou meillieu du quart degre. Il a vertu dissolutiue et consumptiue et boute hors le venin. Contre morsure de venimeuses bestes/prenez des aulx et les broyez et emplastrez dessus/le ius des aulx mãgeue et boute hors le venin/et pource est ail appelle le triacle des villains. Contre les vers prenez des aulx et vng peu de poiure/du persin et du ius de mente/et de vin aigre et en faictes saulces et en mangez auec chair ou pain. Pour ouurir les voyes du foye et les conduitz de lurine on fera saulce de vin et de ius de herbes diuretiques et les donnera len au pacient. Contre estrangurie et empeschement de vrine et dissintere et douleur de boyaulx/prenez aulx et les cuysez en vin et huylle / et en faictes emplastre et le mettez sur la pennillere et sur la verge et

les membres douloureux. Laict nuyst a boire
pource que il seiche et nuyst a tout le corps
qui en vse trop : car il engendre mesellerie
et apoplexie et alienation de sens & de pen-
see & plusieurs autres maladies. Auicenne
dit q̃ laict cuyt esclarcist la voix et la gorge/
et si ayde cōtre vieille toux et cōtre les dou-
leurs du pis de froide cause. Ysaac dit quil
donne petite nourriture & nuist aux coleri-
ques & a ceulx qui ont chaleur naturelle et
faict bien viner les naturellement froidz
et moistes & faict le ventre mol/& aussi fait
le cōtraire a ceulx qui sont secs de nature:
mais ceulx q̃ veulent eschever la nuysance
de leur chaleur si les cuysent deux fois en
eaue et puis les confisent en vin aigre.

De arroche. Chap. iiii.

Arroche doit estre semee en fe-
urier/mars ou auril et es au-
tres moys iusques en autom-
ne se on les peult arrouser et
ne les doit on point transplanter. Aucuns
la semēt en decēbre en terre bien labouree
et bien fumee & viennent mieulx quāt elles
ne sōt pas semees espesses. On peult semer
arroche a par soy en ses aires/et aussi auec
autres herbes & la doit on souuēt arracher
a quelque fer quāt elle ne cesse de getter et
si veult estre souuēt arrousee quāt le temps
est sec et peult on garder la semence bonne
iusques a quatre ans. Arroche est froide ou
premier degre & moiste ou secōd/elle nour-
rist peu & est sa liqueur pleine deaue & si est
tost hors du ventre: car elle lasche. Qui en
faict emplastre sur apostume chaulde elle
la refroidist tātost et guerist. La semēce en
est inandificatiue & collatiue/& pource elle
est bōne a ceulx q̃ ont iaunice de opilation
de foye qui la dōne en beuurage auec deux
draginees de miel & deaue chaulde/le vomis
semēt colerique en est tost esmeu & appelle.

De anis. Chapitre. v.

Anis desire terre bien remuee & bien
fouye/labouree et grasse / et vient
tresbien qui le fume et arrouse. On
le seme/en feurier ou en Mars par soy ou
auec autres herbes. Anis est chault et sec
ou second degre & est appelle en autre ma-
niere/commin & fenoil/romarin et est la se-
mence dune herbe laq̃lle est ainsi appellee.
Il a vertu degastant & dissoluāt/& le peult
on garder en vertu par quatre ans. Qui
laue sa face de son eaue elle clarifie/& aussi
faict qui en prent et vse par mesure : mais
qui en vse trop il iaulnist la face. Contre
ventositez et indigestiōs et amerremēt rou-
ter/on donne vin ou anis aura este cuyt/et
fenoil et mastic/ou on donne de leurs poul-
dres en viande auec pouldre de canelle/et
adoulcist ce que dit est douleur de boyaulx
qui vient de froidure. Contre le vice de la
matris cause de froidure/on donne la de-
coction de anis auec trifere grande. Con-
tre opilation de foye on donne decoction de
anis auec autres herbes diuretiques. Cō-
tre sufcut et tainture par ferir de coup / et
par especial quāt elle est en la face ou chef
et entour les yeulx / on broyera anis auec
commin et les fondera len en cire / et puis
les mettra len dessus. La pouldre de anis
prinse en viāde ou en beuurage vault pour
acroissement de laict et de semence a hom-
me/et ce faict ce en ouurāt les conduitz du
laict et de la semence.

De anet. Chapitre. vi.

Anet desire commune terre de iar-
dins et le seme len en feurier et en
mars/et en lieux doulx en septem-
bre et en octobre / et aussi en decembre par
soy & auec autres herbes/il porte tout estat
du ciel: mais le tiede et attrempe luy est le

meilleur. On la doit semer cler et arrouser quãt il a deffault de pluye. Aucuns ne couvrent point la semence et dient quelle ne peult estre touchee de quelconque inconvenient. Anet est chault & sec ou secõd degre. La semẽce vault moult en medicine & puis la racine fresche et nouvelle: car la vieille ne vault riens. La semence peult estre gardee par trois ans: mais elle vault mieulx qui la renouvelle chascun an. La decoction en vault a strangurie et empeschement de uriner et a dissintere et si multiplie le laict aux femmes. Contre la douleur de la matrice on doit bouillir en vin faisselles de anet et les emplastrer dessus. La semẽce de anet dissoult ventositez et enfleures et bosses/et aussi font les raincealux. Aussi la semence en purge et nectoye le ventre de pourriture de humeurs. Anet de sa propriete oste le sanglout qui vient de trop grant repletion et se on lard ou brusle il est chault et sec ou tiers degre & vault contre playes pourries et de long temps qui sont dedans le corps ou dedans le ventre. Avicenne dit que la coustumance de user longuement de anet si affoiblist la veue.

De ache. Chapitre. vii.

Ache doit estre semee en avril et en May: mais on la peult biẽ semer en feurier & en mars et en quelconque lieu quelle soit semee elle multiplie: mais elle revient mieulx es lieux ou ont este les vieilles semences & y multiplie mieulx que en autres lieux nouveaulx. Ache est de deux manieres: car lune est franche et lautre sauvage et de la franche lune est de iardin et lautre aquatique. Ache de iardin est chaulde au commencement du troisiesme degre et seiche ou meilleu/et pource prinse cuyte ou crue elle ouvre les conduitz des opilations et faict bien uriner et si restraint le ventre. Ache de sa propriete dissoult la cõstipation des membres et faict voye aux humeurs et les attraict en lestomac et a la nature des femmes par aval et au chef/et pource elle nuyst a ceulx qui cheent de pilence et a femmes grosses & si faict vomir. Le vin ou ache est cuyte guerist des torcions du ventre qui viennent de ventosite. La semence est de la greigneur vertu/et puis la racine et apres lherbe. Ache draue est appellee lache des renouilles pource quelle croist es eaues ou les renouilles demeurẽt ou pource quelle prouffite et ayde aux reins. Elle est ung peu chaulde/et pource elle est plus digerables et convenable a ceulx qui sont chaulx de nature. Qui en faict emplastre avec mie de pain et le mect sur lestomac/il oste la chaleur et en assouage lardeur. Ache sauvage est appellee ache de ris pource q elle purge les humeurs melencolieuses dont est engendree tristesse. Ache de ris cuyte en vin ou en eaue dissoult strangurie et dissintere en est guerie. La fumee delle receue p dessoubz faict venir aux femmes leur temps. Aussi faict qui en mect le ius par dessoubz. Et devons scavoir que ache de ris ne doit point estre prinse par la bouche: car on la treuve en plusieurs lieux si forte et si vehemente q se on la prenoit elle seroit cause de mort.

De aluyne. Chap. viii.

Aluyne est chaulde ou premier degre et seiche ou second. Elle a deux vertus contraires/cest assavoir lapatitive et restraintive. La premiere est de chaleur et damertume/& la seconde est de ponticite/grosseur et substance / et pource on ne la doit point donner se la matiere nest avant digeree/et doit cueillir en my may et la seicher

en humbre. ¶ Contre les vers qui sont es boyaulx on donnera aluyne avec pouldre de centoire/ ou persiquiere/ ou noyaulx de pesch/ou les fueilles. Qui vouldra faire venir le temps aux femmes on donnera le ius par le pessere. Ou que len face suppositoire par devant de aluyne/de ache et dar/moyse cuites en huylle. ¶ Contre purresse vault le ius daluyne avecques miel et eaue chaulde. Cõtre une suffocation qui vient de manger champignons on donnera le ius daluyne avec vin aigre et eaue chaulde. ¶ Contre la durresse de la rate aluyne cuyte soit emplastree sur le coste. ¶ Contre douleur et lyvreur/cest a dire tainture de cop on fera ung emplastre de ius daluyne et de pouldre de commin et de miel. ¶ Contre les vers des oreilles on gettera le ius daluyne dedans/ius daluyne ben clarifie la veue et mis es yeulx il oste la rougeur et le drap. Le ius daluyne garde et deffẽd livres et draps/et par especial des vers et si garde de corruption parchemin et encre.

¶ De armoyse. ¶ Chap. lx.

Armoyse est chaulde et seiche ou troisiesme degre et vallent mieulx les fueilles en medicine que la racine / et si vallent mieulx vertes que seiches. On lappelle la mere des herbes. Elle vault aux femmes qui ne peuent concevoir pour cause de froidure/et se cestoit pour cause de chaleur elle les greveroit et ce peult estre appercen par la complexion de la femme se elle est mesgre ou grasse/et donnera len la pouldre de armoyse avec la pouldre de bistorte et de noix musguetes confites en miel ou en sirop simple en maniere de electuaire/et que on face baigner la femme en eaue ou armoyse ait este bien cuyte [illegible] q̃ on luy frote les parties denbas de telle eaue q̃ len luy face suppositoire de armoyse et de huylle commune. Pour faire venir le temps aux femmes on fera pessere du ius darmoyse. Contre lenasmon de froide cause le malade recevra la fumee par aval de lherbe chaulde sera mise sur une pierre chaulde et ce fait le malade se assiera par dessus.

¶ De aristologie. ¶ Chap. xli.

Aristologie est de deux manieres. Lune est longue et lautre ronde. Chascune de ces deux est chaulde et seiche ou second degre et dient aucuns quelle est seiche ou tiers degre. La racine vault mieulx en medicine q̃ lherbe. On la cueille en autõne et la seiche len. Elle se garde par deux ans en grãt vertu. Les fueilles avec les fleurs ont vertu de dissouldre et de bouter hors venin et les peult on garder par deux ans/cõtre venin et bestes envenimees on dõnera la pouldre daristologie avec ius de mẽte. La pouldre daristologie corrode et ronge la chair en playe et en fistule. Pour bouter hors du corps le fruict mort on cuira racine daristologie en vin et en huylle et sen oindra len et lavera et estuvera empres les cuisses. La pouldre daristologie meslee avec vin aigre si nectoye tresbien le cuyr de rongne/de gratelle et dordure. Albert dit q̃ elle a merveilleuse vertu de attraire espines et autres choses fichees en la chair. Et tel en dit Avicẽne et si dit q̃lle nectoye lordure des oreilles et conforte loye quãt on le mect dedãs avec miel et deffẽd la bourbe et lordure/et par especial es oreilles et se len sen oingt sur la rate avec vin aigre elle ayde moult grandement. Et est la ronde aristologie la meilleure et la plus vertueuse en tous cas.

¶ De avrosne. ¶ Chap. xl.

Avrosne est une herbe chaulde et moiste ou premis degre. Elle est subtiliative et tressouvent lemplastre

qui en est faict. deffend lattraction des matieres aux membres. Elle brise la pierre es reins et si faict venir le temps aux femmes quant elles se sirent en la decoction de elle et si leur ayde contre leurs escorcheures et boute hors la secondine de lenfant/et aussi faict yssir le fruict et si rassemble la bouche de la matris de la femme et si ouvre et sa durete q la boit ou q la mect par dessoubz en maniere demplastre. On en peult boire iasqs au pesant de cinq onces ou selon lautre exemple iusques a cinq dragmes.

De affodilles. Chap. vii.

Affodilles et cent chefz et albace il sont tout ung et sont chauldes et seiches ou second degre. Les fueilles sont semblables a fueilles de porcaulx. La racine en est bonne en medicine et meilleure que lherbe/et si vault mieulx verte que seiche. On treuve es racines testes en maniere de genitoires dhomme ou de bestes masles ou de oyseaulx. Affodilles ont vertu diuretique/attractive/dissolutive et consumptive et vallent a ce a quoy vault anet et en telle maniere. Elles vallent aussi contre taches et contre tous vices des yeulx en ceste maniere. Prenez demye once de saffren et une once de mierre et les bouillez en demie livre de bon vin rouge et demie livre de ius affodilles iusques a la consumption de la moytie ou que on les mette au soleil en ung vaissel darain par tant de iours que ilz reviennent a la moytie. Ce que dit est prouffite tresmerveilleusement qui en oingt les yeulx comme de colire.

De aceteuse autrement dicte ozeille. Chapitre. viii.

Aceteuse est froide et seiche ou second degre/et ya en elle stipticite et si surmonte la cole. Aliment delle est bonne/et la racine delle avec vin aigre vault contre rongne et ordure de cuyr/et contre gratelle et escorcheure de noirseur. On en faict emplastre aux escroelles et dit len quelle a telle vertu que se on la porte pendue a son col quelle ayde. Qui la cuyt en eaue et sen lave elle vault au cuyr qui se demangeue/et aussi est elle merveilleusement bonne qui la mect en son baing et si la mangeue len voulentiers et par grant desir et bon appetit.

Des bettes. Chap. viiii.

Bettes veulent terre tresgrasse moiste et bien remuee et tres bien fumee pour prouffiter/on les seme proprement au moys de Decembre pour manger et es moys de ianvier/fevrier et Mars combien que on les puisse bien semer en tout temps en terre convenable/et se elles viennent trop espesses on les peult transplanter ailleurs quant elles seront creues comme de quatre ou de cinq fueilles et mettre aux racines ung peu de fiens nouvel/et se on les treuve es lieux ou on ait arrache les herbes et remue la terre/on les peult transplanter entour autres herbes et es fosses denviron. Et si les peult on semer en aires ou il y aura mellons et citrules ou courges quant ilz commenceront a estendre leurs rainceaulx/pose quil y ait des oignons ou non qui demourront quant on aura leve et cueilly les mellons/citrules et courges. On les doit souvent sarcler et nectoyer des autres herbes se elles sont mises seules en aires. Les bettes dont len veult avoir semence seront tresbonnes qui les semera en aoust/et puis que on les transplante par fosses en iardins ou en aires/et par ainsi elles apporteront tresnobles et bonnes semences. Et devons scavoir que de une mesme semence viennent bien

nobles bettes qui ne font point de semence le premier an. Mais seulement en lannee prochaine ensuyuant. Et doyuent estre tel les bettes mangees. Et si en viet aucunes moins nobles qui le premier an se lieuent en souche et font semence/et quāt elles font semence elles sont dissipees et les doit on oster: car elles ne valent riēs. On les peult semer par eulx et avec autres herbes ensemble/et quant les autres herbes seront ostees on sarclera les bettes et sen garde la semence par quatre ans. Bettes sont froides et moistes ou tiers degre. Elles engendrent bonne nourriture en lestomac et si amoistissent le ventre et sont bonnes a gens secs par nature ou qui par accident sont eschauffez/ilz estaignent la soif. Les bettes nectoyent les ordures du corps et du chef et les taches de la face et si rappareillent et gardēt les cheveulx de la teste. Elles nourrissent mauvaises humeurs qui les mangeue trop souvent cōme dit Dyascorides. Aristote dit q̄ len peult bien enter vng getton darbre sur la racine de la bette tout ainsi cōme sur le choul et dit q̄l y peult croistre et devenir grant arbre.

De la bourrache. Chap. xv.

Bourrache est semee en aoust et septembre/et par especial en auril et non pas bien en autre temps. On la peult transplanter presque en tous les temps de lan et la peult on semer seule en alees ou avecq̄s autres herbes. On doit cueillir sa semence demye meure affin q̄lle ne chee hors de sa cote. On cueille lherbe et la semence tout ensemble et les met on par trois iours en vng monceau a ce quelles prennēt la leur meurete et puis on les esquault sur vng drap/et lors la semence en chet tantost et autrement ne la peult on bonnemēt avoir. Elle se peult garder par deux ans. Bourrache est chaulde et humide ou premier degre et de sa propriete elle engendre liesse qui la boit en vin: car elle conforte grandement le cueur/et pource elle vault contre cardiaque passion. Qui la cuyt en eaue et la mect avec miel ou succre et la boit elle nectoye tresbien les conduitz du poulmon et de la gorge. Elle engendre tresbon sang et pource elle vault a ceulx qui sont relevez de maladie/a ceulx qui sincopent/aux cardiaques et aux melencolieux qui la mangeue avec chair ou cōfite avec sang. Contre sincope on donnera sirop de son ius et de succre. Contre cardiaque on adioustera a icelluy sirop pouldre de los du cueur du cerf. Et contre iaunice on en māgera souvent de cuyte avec chair et si vsera len de son ius et de scariole.

De basilicon. Chap. xvi.

Basilicon cest a dire ozimum est chault et sec ou premier degre/et sont trois especes/lung si est girofle et a menues fueilles et est de plus grant vertu. Lautre beneventain qui a larges fueilles et si y est le tiers qui les a moyennes. Ceste herbe a vertu de conforter pour sa bōne odeur et par ses qualitez. Elle a vertu de dissouldre/de consumer/de torcher/et de nectoyer. La decoction de elle avec eaue rose vault contre sincope et cardiaque/et a ce vault le vin ou elle aura este p̄ vne nuyt. Car tel vin est moult confortatif et souef flairāt et vault a ces choses et a indigestion et a flux de ventre de cause froide. Mais cōtre le flux vault souverainement se lherbe ou la semence est cuyte en eaue de pluye avec vng peu de acatie et que le pacient la boyue/et si vault a nectoyer la matris des femmes et a faire venir leur temps.

De bethoine. Chap. xvii.

Bethoine est chaulde et seiche ou quart degre. Ses fueilles valent principalement en medicine vertes et seiches. Pour la douleur du chief/on fera gargarisme de la couleure de la decoction de bethoine auec staphizagre & vin aigre. Cōtre la douleur de lestomac/on prēdra la decoction & las dasiume auecq̄s eaue chaulde. Pour nectoyer la matris et ayder a porter/on se estuuera de leaue de la decoction & len lauera len par dessoubz bien longuement et prendra len vng suppositoire delle et vng electuaire confortatif de la pouldre de bethoine et de miel.

De branque vrsine.

Chapitre. xviii.

Branque vrsine est chaulde & moiste ou premier degre. Elle a vertu de amollier. Contre froides apostumes/on la doit broyer et mesler auec vieil oinct de porc & mettre dessus. Cōtre le vice de la rate on fait oignemēt de ceste herbe bien broyee auec huylle et cire.

De bistorte. Chap. xix.

Bistorte est la racine dune herbe q̄ est ainsi appellee q̄ est froide et seiche en deux ou trois degrez. Elle a vertu restrictiue/confortatiue & consolidatiue. Contre vomissement de foiblesse ou de ardeur on confira la pouldre de bistorte auecq̄s aubin doeuf & [illegible] cuyra len sur vne tuille & puis soit dōnee au pacient. Cōtre dissintere on le donnera auec ius de plantain. Pour restraindre le temps superflu aux femmes on les estuuera par dessoubz et les baignera len de leaue ou sera cuyte [illegible] racine et y mettra len de sa pouldre.

Des courges. Chap. xx.



Courge demande terre grasse et bien labouree & bien fumee et moiste. On [illegible] plante en la fin dauril & ou cōmencement de may loing a loing de trois ou quatre piedz par telle maniere que len mettra les graines deux et deux/et en pfond de trois doibz en terre/et que la gu soit par dessus: mais auant que on les plante ilz doiuent estre trempez en eaue par vne nuyt & puis apres len plantera les grains qui irōt au fons/& seront gectez ceulx qui floteront/et doit on mesler du fiens auec la terre ou ilz seront plantez: & ne les doit on point planter en fosses q̄ leaue ne si assemble & estaingne le germe. Mais quāt elles serōt nees & vng peu esleuees sur terre on les sarclera et mettra len de la terre entour/& quant il sera temps on les arrousera doulcement/& se elles sont plātees en peu de terre remuee quāt elles se prendront a croistre on fouyra toute la terre denuiron bien parfond affin que les racines se puissent estēdre de tous costez: & quāt elles seront parcreues on les couurira par dessus du hault dung hōme en maniere dune vigne affin que les raincеaulx fueillus soyēt mis par dessus pour faire vmbre. Et par dessus les courges on mettra de lherbe pour la chaleur affin q̄lles croissent mieulx. Ou qui vouldra on laissera aller les brāches par dessus terre: et affin q̄lles facent plus de pōmes & plus tost il seroit bon de leur rōpre vng peu au sommet leurs principaulx chiefz et plus gros/a ceste fin quilz facent rainceaulx q̄ apportēt des autres pōmes. Et a este trouuee vne autre maniere de planter plus meurement courges et mellons et dauoir plus meurement les fruictz diceulx. On prēt vng peu de terre bien menue & la met on sur vng moncelet de fiens chault tout nouuel mis hors de lestable et ou moys de mars on plāte la semēce en icelle terre dōt

les courges naissent tantost pour la chaleur du fiens/ & quāt elles sont nees on leur doit dōner aucunes deffenses pour les tempestes & bruynes de nuyt/ et tantost que la bruyne sera cessee on les transplantera en aucun lieu cōuenable auec vng peu dicelle menue terre. Et de celles q̄ len veult garder pour semer on doit prēdre des plus belles & plus grosses et premier nees & les laisser en leur herbe iusques a lyuer pour endurcir & puis on les pendra a la fumee ou les semēces se gardent bien & soyent la seicheres. Et monstre la grosseur du pendant la grandeur de la courge a venir/ & quant vous les vouldrez bien planter ouurez les/ et de tant cōme elles seront en plus hault lieu de la courge de tāt seront les courges plus longues/et de tant quelles serōt plus bas de tant seront elles plus larges. Et se peuēt garder les semēces par telle maniere trois ans. La courge est froide & moiste en deux degrez. Elles font en lestomac la viande nourrissant fleumatique/ & pource elles sont bōnes aux gens coleriques: car elles adoulcissent la chaleur et estaignent la soif & leur sont tresbōnes/et par especial se on les prent auec coings ou auec ius de pōme granate ou verius ou vin aigre de pōmes granates. Mais on les doit dōner aux fleumatiq̄s auec poiure ou moustarde ou mente. Et se on la rotist bien enuelopee en paste elle adoulcist chaleur de fieure. En fieures agues on donne eaue de la courge ou sirop q̄ en est fait/ et qui la cuyt auec chair en este elle vault aux coleriq̄s. Semēces de courges sont froides & diuretiques pour la subtilite de leur substance & principalemēt elles valent en medicines. Cōtre opilation du foye/des reins & de la vessye & contre apostume du pis on prēdra les semences de courges et bien nectoyees de leurs escorces on les broyera et seront nectoyees de eaue dorge & puis on les cuyra

suffisamment & dōnera len leaue au malade: & sil ne pouoit boire telle eaue si en face len vng sirop & encores sont meilleures sās bouillir/mais que on les coule.

De concombres et citrulz.

Chapitre .xxi.

Concombres & citrulz demandent telle terre cōme la courge & sont ainsi plantez & en tel temps & ainsi soyez. Mais il leur fault mendres internalles et ne les fault point arrouser quāt ilz sont nez pource q̄ ilz en seroient de legier gastez/et quāt ilz seront plantez len regardera apres six ou dix iours se les semēces seront bōnes/ & se elles sont dures ou ouuertes elles sont bōnes/ & se elles sont moles elles ne valent riens si cōuiendroit y en mettre des autres et aussi y regardera len apres six iours et en fera len cōme deuant. Les herbes leur nuysēt/ & pource nōt mestier destre sarclees ne fouyes a lenuiron. Se len trempe les semences en laict de brebis & en vin doulx auant q̄ on les plante le fruict sera doulx & blanc et long & tendre. Et qui mettroit de leaue en vng vaissel patent dessoubz elles et plus bas de deux paulmes elles seroiēt faictes telles sicōme Virgilius marcialis afferme. Concōbres & citrulz sont froidz et moistes ou second degre & sont tresindigerables/et encores sont pires les citrulz q̄ les concōbres: & en tous les deux partie de dehors est tresdure a digerer/mais leur moelle engendre plus parfaict nourrissement en lestomac a ceulx qui sont chaultz & fort/ & si valent a ceulx q̄ trauaillent en este auec leur substāce: mais aux fleumatiq̄s et a gens oyseux ilz nuysent par especial a lestomac & aux nerfz de dedans: toutesuoyes leur eaue & leur ius valent a ceulx q̄ sont en fieure et leur estainct leur soif. On ne les doit point mēger cuitz/ mais crudz

seulement. Les courges cuytes sont bonnes a manger. Et les citrulz de tant cōme ilz seront mēdres et plus tendres ⁊ plus verdz ou plus blancs de tant serōt ilz meilleurs/ et ne sont pas bons de tant que leur substāce tend a durte et leur couleur a iaulnete. Mais les concōbres sont meilleurs quāt ilz sont meurs ⁊ les congnoist on quant ilz deuiennent molz et legiers.

¶ De concombre aigre.
¶ Chapitre. xxii.

Concombre aigre est vne herbe cōgneue et fait on de son ius vng tel electuaire. On cueille le fruit quāt il est ainsi cōme meur es iours chiēnins ⁊ le pile len et casse/ et en est le ius seiche au soleil/ ⁊ le cuysent aucuns au feu et est lors moins laxatif et meine moins a chambre et a mendre violence: ⁊ les aucuns cuisent le ius auec miel presque a la consumption du ius ⁊ le dōnent en maniere delectuaire et lasche assez par les parties daual/ et [illegible] peult on garder par deux ans. Il a vertu principalement de purger le fleume ⁊ visqueuses humeurs et apres la cole noire ou melencolie/ ⁊ pource il vault contre paralisie/ apoplexie/ colique passion ⁊ des entrailles/ et a fieure cotidiēne de fleume voirrin ou naturel. Il vault aux artetiques ⁊ aux sciatiques/ et si ayde aux podagres: car il attrait especial de loingtaines parties et purge et nectoye. Il ayde grandemēt aux autres passions de fleume: mais toutesuoyes on ne le donne pas tout seul par soy. Il purge par la bouche ⁊ le ventre. Et son vsage si est que on le mesle auec autres cōfitures et les aguise len dūg scrupule ainsi faict. Et qui le prēt en electuaire si ne doit point dormir/ aincois se doit mouuoir ⁊ aller ainsi cōme qui auroit prins elleborus: car il pourroit mener a suffocation. En la passion des boyaulx/ on mettra premierement vng clistere molificatif/ et puis si en fera len vng autre deaue de mauues et de huylle ⁊ miel auecques cinq scrupules de electuaire ⁊ le gecte dedans il sera tresbon cōtre la passion des boyaulx ⁊ contre artetique et podagre de piedz ⁊ siragre de mains et qui en pourra auoir de lherbe on la cassera ⁊ cuyra en vin et en huylle ⁊ la mettra len sur le lieu dolent/ elle vault a strāgurie podagre ⁊ passion dentrailles. Pour faire venir le temps aux femmes/ on confira la pouldre de lelectuaire auec huylle musceslin ou huylle cōmune/ et mouillera len dedans [illegible] cotton ⁊ le mettra len ꝑ dessoubz. A meurer les apostumes froides/ prenez cinq scrupules ⁊ farine dorge [illegible] confisez auec vng moyeu doeuf [illegible] le mettre dessus Et pour casser on faict vng trop bon emplastre de lelectuaire ⁊ terbētine. Aux vers de loreille on fera vng electuaire a la quātite de cinq grains auec vng peu de vin aigre ⁊ le gecte len tiede dedās loreille. Pour toute douleur de lestomac de froide cause/ on loingdra de la confection de lelectuaire et de vin aigre. Et pour oster les lentilles de la face ⁊ toutes autres superfluitez/ prenez ceruse et camphre et en la quantite de ces deux choses/ ⁊ puis apres le confisez auec vin aigre en forme doignement ⁊ le pilez en vng mortier de plomb a vng petail de plomb/ ⁊ le mettez en vng vaissel de voirre ꝑ douze ou quinze iours/ et puis [illegible] icelluy mesmes mortier ⁊ dicelluy mesmes petail on le mouuera en y adioustāt vng peu de vin aigre se il est trop dur/ ⁊ puis on oindra la face de ce que dit est/ car ce oste tout drap et toute lentille.

¶ Du cresson. ¶ Chap. xxiii.

Resson est chault et sec en quatre degrez. La semēce appartiēt principalement a medicine ⁊ la peult

on garder p̄ cinq ans ⁊ est lherbe de grant vertu tant comme elle est verte/⁊ de petite vertu quant elle est seiche. Elle a vertu dissolutiue ⁊ cōsumptiue de ses qualitez. Cōtre paralisie de la langue quant les nerfz sont empeschez ⁊ remplis de humeurs cōme il aduiēt en fieures on maschera semēce de cresson ⁊ la tiendra len sur la langue. Contre paralisie des autres membres on mettra la semēce de cresson en vng sachet et sera cuite en vin ⁊ le mettra len sur le mēbre malade. Lherbe aussi cuite auec chair y vault qui la mangeue. Contre humeur superflue ou cereuel cōme il est en litargie on pourchassera esternuer en mettāt pouldre de la semence de cresson dedans les narilles. Contre la relaxation de la luette. On fera gargarisme de vin aigre ou la semēce de cresson sera cuite auec figues seiches. Cōtre la passion des entrailles ⁊ colique de froide cause. On mettra la semēce de cresson en vng sac ⁊ sera cuite en vin et puis la mettra len sur le mal. Contre tenasinon venāt de humeur glueuse quāt le siege yst ou se lieue len mettra pouldre de cresson soubz le siege/ et que les reins soyent oingtz de miel ⁊ que len gecte dicelle pouldre sur le miel/⁊ de la pouldre de cōmin et de calophōnie.

¶ De cicoree. ¶ Chap. xxiiii.

Cicoree autrement dicte espouse du soleil ⁊ cucurbine ⁊ soulsie est froide et moiste. Lherbe vault contre venin de morsure q̄ la mēgeue. Le ius vault contre opilation de foye de froide cause/et si vault contre eschauffeure de foye.

¶ Des choulx. ¶ Chap. xxv.

Choulx viennent en tout air ⁊ demandent terre grasse fumee et fouye en p̄fond ⁊ ayment mieulx terre moyēne que sablonneuse ou terreuse. Aucuns choulx ont les fueilles pleines/ larges ⁊ grosses/et de ceulx vsons nous cōmunement en noz parties. Les autres choulx ont les fueilles crespes/et combien que telz choulx soyent bons/toutesfois ilz ne sont point nectz pour les vers et chenilles qui si boutent. Aucuns autres choulx ya qui ont grans fueilles delices et aucunement crespes par tout que len appelle choulx rommains et sont les meilleurs de tous et mieulx cuisans se ilz sont creuz en terre tresgrasse: car en mesgre terre ilz ne croistroiēt point meilleurs que les autres. On les peult semer et trāsplanter en tous temps de lan: mais que la terre ne soit gelee ou si tresseiche q̄ on les puisse arracher de terre. Mais ceulx qui sont semez en decembre/feurier/mars/auril et may si sont bons par tout leste et tout lyuer iusques a tant que la bruyne ou trop grant froit les destruise. Et se len narrache les souches en printemps elles font semences/⁊ quant elles seront meures on les cueillera. Mais toutesfuoyes se on leur oste plusieurs fois les rainceaulx des semences quāt ilz naissent et tant q̄ la matiere des semences soit degastee ilz seront vaincus ⁊ puis leur reuient tresbelles fueilles et durent par plusieurs ans. Les ancies toutesfois font trop legierement semence/et pource telz choulx ne se peuent longuement garder. Et aucuns autres ne font pas legierement semence/ et pource peult on prendre en eulx la caulette deuantdicte. Et les choulx qui sont semez apres la my aoust iusques a huyt iours en septembre/et puis replantez en octobre apres ce que ilz seront aucunement creuz/ceulx cy seront beaulx et grans en caresme ensuyuant et apres/et si ne feront point de semence/⁊ si ne doubteront gelee ne bruyne de lyuer. Et se on les seme auant ledit tēps ilz feront semēce en

caresme et ne seront pas si bons pour mager. Et se on les seme auãt ledit temps ilz seront trop tendres et trop foibles: et quant lyuer sera venu le froit les gastera: et a este esprouue ce q̃ dit est es parties de Tuscaine et de Boulongne. On les peult semer bien espes et les arrouser se le tẽps est trop sec: et selon ce que len dit semẽce de choulx se peult garder par dix ans bõne. Quant on plantera choulx en troux faitz dũg pel on doit oster les boutz des racines affin q̃lles ne se retournent contremõt en ployant qui leur pourroit bien nuyre/ et nest point mestier que les racines soyent fouillees de fiens au planter ne que la terre soit molle/ car ceulx qui sont plantez en terre moyennement seiche si y viuent/ combien que les fueilles soyent mates iusques a ce q̃ la premiere pluye les conforte et donne vigueur et non pas seulemẽt les choulx plantez en mars et en auril seront grãs en yuer/ mais ceulx aussi q̃ seront plantez en iuing/ iuillet et aoust. On les doit planter tous seulz es lieux ou il ny a riẽs autre chose et y sont tresbien/ et aussi on les peult planter es fosses des autres herbes cõme des aulx et oignõs/ cest assauoir en la riue de chascune fosse vne renge loing lune de lautre dung bras ou de moins/ et de tant cõme ilz serõt plus cleres plantez de tant seront ilz plus grans/ et de tant q̃lz seront plus espes plantez de tant seront ilz mendres/ et les choulx deuant ditz a planter pour caresme peuẽt estre tresbien plãtez entre les grãs choulx plus espes la moytie que ne sont les grãs/ mais que la terre ait este parauãt bien labouree et remuee en pouldre. Et ceulx qui demourront apres ce que les grans seront trenchez pourront estre laissez plus cleres et deuenir grãs et dureront par tout lan/ car ilz ne feront point de semẽce en cest este: et si les peult on planter par les chãps entre le mil et le pannic et febues et par les fosses du froment et des autres grains/ et es fosses des mellons/ des courges et des citrulz/ et si les peult on planter es vignes: car ilz y viennent bien/ mais ilz nuysent grandemẽt aux vignes/ car len a trouue et esprouue q̃ les choulx sont ennemys de la vigne/ et quilz laffoiblient et ardent se ilz en sont pres. Et se doit on bien garder quant on plante choulx que on ne les boute si en parfond en terre q̃ le sommet de la tige ne soit tousiours au dessus de terre: car ilz perroiẽt autremẽt. On doit sarcler les choulx et oster les herbes dentour qui riens ne valent/ et quant apres le tresgrant chault et seicheresse deste les pluyes reuiendrõt dõt on espere que les choulx se renouuelleront on doit oster les fueilles seiches et pourries qui riens ny vauldraient. Choulx sont froidz et secs ou premier degre: mais Auicẽne dit quilz sont froidz ou second. Ilz engendrent trouble et melencolieux sang et si nourrissent peu/ mais quãt on les cuyt auec grasse chair ou auec gelines ilz en valent mieulx. Leur ius amoistist le ventre et fait vriner: mais les herbes sont seiches et constipatiues et serrẽt/ et pource qui les prent ensemble ilz sont attrempez en leur action: mais le seul ius lasche et la substance seule estraint. Leur malice est ostee se on les cuyt en eaue et puis quelle soit gectee et que on y en mette de lautre pour les parcuire auec grasse chair de beuf/ de mouton ou de porc/ et auec paivre ou commin ou anis. Auicenne dit que la decoction de choulx et la semence font tarder yuresse et ont propriete de seicher la langue et font donnir et si esgrissent la voix. Galien dit que qui donne aux ieunes enfans choulx rostis a manger ce les fait plus tost alleri. Plinius dit q̃ fueilles de choulx guerissent merueilleusemẽt playes de chiẽs/ et si dit q̃ choulx vng peu cuitz laschent le ventre/ et quãt ilz sont grandemẽt cuitz q̃lz le restraignent.

gnent/et si dit que les choulx cōfortent les nerfz/⁊ pource ilz valent aux paralitiques et a ceulx a qui les mains tremblent. Ilz dōnent habondance [illegible] laict/⁊ vault le ius contre venin et morsure de chien enrage.

¶ Des choulx cabuz. ¶ Cha. xxvi.

Cabus sont de [illegible] nature de choulx et ont forme de choulx iusques a ce quilz sont clos/ mais quant ilz sont clos leurs fueilles sont blanches ⁊ grosses cōme cottes doignōs ⁊ sont crespes. Ilz veulent froit air: car ilz ne se clorroiēt point en lieu chault ou attrempe aincois demourroient ouuers comme les choulx. Ilz demandent telle terre comme choulx. On en fait composte cōme de naretz ⁊ les seme len tout ainsi cōme choulx.

¶ De ciboulettes et ciuos. ¶ Chapitre. xxvii.

Ciboulettes ⁊ ciuos sont plantez [illegible] me porcaulx a vng trou de baston ou moys de ianuier/⁊ doiuent estre loing lung de lautre dūg pied: car ilz font grāt cōprinse. Nous en vsons en leste ensuyuāt apres pasques ⁊ sont de telle cōplexion ou pres comme sont les autres ciboules.

¶ De cerfueil. ¶ Chap. xxviii.

Cerfueil est moult cōmun ⁊ proufitable ⁊ est seme en aoust ⁊ est bon par tout lyuer ⁊ apres.

¶ De cōmin. ¶ Chap. xxix.

Commin desire terre grasse et air chault ⁊ doit estre seme en mars. Il est chault et sec en trois degrez ⁊ le peult on garder par cinq ans. Il a vertu diuretique et de subtilier fumositez/et pource qui le prēt en viandes ⁊ en beuurages et saulces il cōforte la digestion. Qui le cuyt en vin auec figues et semence de fenoil il vault contre douleur ⁊ torcions des entrailles qui viennent de ventosite: ⁊ ce mesme vin vault cōtre vieille toux ⁊ cōtre lenfleure des ioues. Cōmin et figues bien fort broyez et cuytz en vin ⁊ mis en emplastre sur le lieu ou on se deult si en guerist. Cōtre reume de chef de froide cause la pouldre de commin et de baie de laurier chauffees ensemble en vng test et mises en vng sac dessoubz le chef. Contre stranguirie ⁊ empeschemēt de vine ⁊ dissintere et les autres doule^rs de froidure on mettra cōmin cuyt en vin par dessus. Contre le sang des yeulx et non pas au cōmencement/mais apres on prendra pouldre de commin confite auec le moyeu doeuf sur vne tuille chaulde et puis diuise par le meillieu on le mettra souuēt dessus. Contre noirsure de coup orbe sans playe quāt elle est nouuelle on prēdra pouldre de cōmin bien delice ⁊ bien chauffee au feu ⁊ souuent mise sur [illegible] mal est bien certain remede. Et est chose notable q̄ qui vse souuēt de commin il est cause de descoloration.

¶ Des chardons. ¶ Chap. xxx.

Chardons doiuent estre semez ou moys de mars/ et ayment terre fumee ⁊ dissoulte cōbien quilz viengnent mieulx en terre grasse: Mais cest le meilleur que ilz soyent en terre ferme pour les taulpes et que les autres bestes ne la puissent percer/ aires et prez sont bons. Chardons doiuēt estre semez ou croissant de [illegible] lune / et que les semences soyent a demy pied loing lune de lautre. Et doit on prendre garde que les semences ne soyent mises a rebours ce dessus dessoubz/car elles feroiēt chardons

foibles/durs [illegible] racornis ⁊ ne les fault pas mettre trop en parfond et suffist de trois doidz iusques a ce que la terre adviengne iusques aux articles des premiers doidz. On les doit nectoyer continuellement iusques a tant que la plante soit ferme/et se il fait trop chault on les arrousera. Paladius escript que se len estraint le bout agu des semences les chardons nauront nulles espines. On mettra les plantes des chardons ou moys doctobre entre les fromens qui la seront nez ⁊ levez ou entre les autres bledz en faisant ung trou dung pel et le planter ens ⁊ leur est meilleur q̃ les mettre en terre crue tous seulz/et quant on les y mettra on leur trenchera leurs souveraines racines a ung fer ⁊ seront couvertes de fiens/⁊ pour mieulx croistre on les mettra a trois piedz loing lune de lautre / et en une fosse dung pied deux ou trois disposez/on doit messer du fiens avec de la cendre et en mettre souvent dedans en yver/et aussi en temps sec. On ne les cueille pas ensemble pource q̃ ilz ne sont pas tousiours meurs en ung tẽps: mais lung apres lautre. On les doit cueillir quãt il ya encores des fleurs en la partie daval ainsi comme ung chappeau et non pas avant et ne doit on pas tant attendre que les fleurs soyent cheues: car ilz en vauldroient moins. On doit oster tous les ans chascun iour les plantes affin que que les meres ne soyent trop grevees ⁊ que leurs lignees ne soyent par autres espaces adressees/lesquelles toutesfoyes soyent avec aucune partie de la racine gardees et couvertes/et seront icelles gardees pour en cueillir les semences et les doit on delivrer de toutes leurs pouilles et les couvrir de lescaille ou de lescorce. Car les semences sont acoustumees de perir par soleil ou par pluye.

¶ De camomille. ¶ Chap. xxxi.



Camomille est chaulde ⁊ seiche ou premier degre ⁊ en subtiliation elle est prochaine a [illegible] vertu de [illegible] rose. Sa chaleur est ainsi comme chaleur de huylle et est convenable et aperitive/et subtiliative de espesseur et est mollificative et resolutive sans attraire. Et est sa propriete entre les medicines quelle assouage les apostumes ⁊ les amolie en resolvant et conforte tous les membres nerveux /et est la medicine qui plus conforte en lassure ⁊ travail que nulle autre. Elle conforte le cervel: car elle resoult les parciz et les cellules du chef / et aussi toute la matiere dicelluy.

¶ De calament. ¶ Chap. xxxii.



Calament est de deux manieres. Lung est deaue et lappelle len mentastre / et lautre est de montaigne et lappelle len nepita. Celluy q̃ est de montaigne est le meilleur pource quil est le plus sec/on le doit cueillir avec les fleurs et le seicher en lumbre et se peult garder par ung an. Calament a vertu de dissouldre/de conforter ⁊ de degaster. Contre froide toux/et contre asme froit vault le vin de sa decoction et de requelice et raisins secs/ou le vin ou sa pouldre sera cuyte avec figues seiches: car de ce et daucunes autres choses se faict ung electuaire appelle dyacalamẽt qui vault aux choses dessusdictes. ¶ Item la pouldre de calament en ung oeuf mol ou en farine dorge vault a icelles choses. Contre douleur des stomac de froide cause. On donnera au pacient de celle pouldre en ses viandes ⁊ en vin cuyt. Contre froide reume on oindra le chef de miel ou [illegible] pouldre de calament sera cuyte/et puis fera len une satellation de la pouldre cuyte ou chauffee en ung pot vuide ou de celle herbe mesme: car elle ap̃de

moult a la relaxation de la luette/on en fera gargarisme de vin aigre ou lherbe ou la pouldre aura cuyt avec roses. ¶ Contre tenasmon de fleume voirrin ou daultre humeur froide on oindra les reins de miel et eaue ou aura este cuyte lherbe ou la pouldre et mettra len la pouldre avec colophonie et semence de cresson dessoubz le siege en coton et q̃ tout soit bien chault. En ceste maniere aussi sera aydee a delivree la matris de la fẽme/et aussi la decoction de lherbe ou de la pouldre se la femme sen estuve et lave en ses parties secrettes: car elle seiche toutes les superfluitez de la matris et si y vault moult grandement.

¶ De centoire. ¶ Chap. xxxiii.

Centoire est chaulde et seiche ou troisiesme degre est tres amere a en est de deux manieres. Lune grande et lautre mendre. La grande est de greigneur vertu et vault en medicines principalemẽt selon les fueilles et les fleurs / et la doit on cueillir quãt elle commence a getter ses fleurs et seicher en umbre a la garde len par ung an en grant vertu. Elle a vertu diuretique/attractive et cõsumptive. Le vin de sa decoction vault a opilation de foye/ de rate/ de reins et de vessie et de strãgurie et dissintere. Galien dit que centoire est lune des plus nobles et meilleures medicines contre opilation de foye et ayde merveilleusemẽt a la durte de la rate q̃ la boit a en fait emplastre. Cõtre les vers des oreilles on gettera le ius de cẽtoire et de poreaulx dedãs. Cõtre les vers du ventre. Prenez la pouldre de cẽtoire avec miel/et pour clarifier la veue le ius de la racine de cẽtoire la greigneur avec eaue rose meslez ensemble a mis dedans les oreilles.

¶ Des chãpignons. Chap. xxxiiii.

Champignons sont appellez en latin fungi. Les ungs sont bõs a les autres mortelz. Les bons sont petis et rondz en forme dung chappeau de feutre et apparent au commencemẽt de printemps et faillent en may. Oncques telz champignons ne blecerẽt personne soubdainement ne ne firent mourir: mais toutesfoyes tous engendrẽt mauvais nourrissemẽt. Ceulx sont mortelz qui naissent empres fer enrouille. Les autres sont mortelz: mais ilz ne tuent pas si tost/cest assavoir ceulx qui naissent empres choses pourries ou empres lhabitation daucune beste reptile ou envenimee ou empres aucuns arbres especiaulx qui ont de leur propriete povoir de corrompre champignons comme est olive. Le signe de champignon mortel est quil a en sa superfice par dessus une humeur visqueuse et corrõpue et q̃ est tantost alteree a chãgee entre les mains des cueillans. Nous trouvons en noz habitations chãpignons qui sont larges a espes a ont aucun peu de rougeur en leur superfice / et en celle rougeur a moult de petites vessies esleuees dont les aucunes sont cassees et les autres non / et sont telz chãpignons mortelz et tuent tantost a les appelle len les champignons des mousches pource que qui les pouldroye en laict ilz font mourir les mousches.

¶ De cuscute. ¶ Chap. xxxv.

Cuscute cest a dire podagre de lin ou autrement dicte grungus est chaulde ou premier degre et seiche ou second et doit estre cueillie avec les fleurs / et la peult on garder par deux ans. Elle a principallement vertu de purger la melencolie et apres le fleume. Leaue de la decoction vault cõtre strangurie et dissintere/et se on peult

avoir lherbe en grant quantite et la cuire en vin et en huylle et lemplastrer sur les reins et le pennil et les autres parties dolens elle y vault moult. Avicenne dit que leaue de cuscute est merveilleusement bonne a la iaulnice. Sarapion dit quelle boute hors des veines les superfluitez.

¶ De cheveulx veneris.

¶ Chapitre. xxxvi.

Cheveulx veneris sont froidz et secs attrempeement et ont vertu diuretique par la subtilite de leur substance. Quant ilz sont fraiz et nouveaulx ilz sont de grant vertu: mais ilz ne se gardent pas longuement pource que cest une herbe subtille. Contre leschauffoison du foye vault leaue de sa decoction ⁊ si peult on faire sirop de celle eaue et de succre et sil ya aucun deffault en la rate on y adioustera aucune eaue calefactive et diuretique ⁊ aussi plagelles bien mouillees dedans le ius ou que la mesme herbe broyee soit mise dessus Avicenne dit quelle decline ung peu a chaleur/et par ce elle est subtiliative et resolutive et aperitive ⁊ a en soy stipticite/⁊ quãt on la mesle avec viãde de cocq et de cailles elle les faict fors pour batailler et combatre. La cẽdre meslee avec huylle ⁊ vin aigre vault pour garder les cheveulx de cheoir/et qui la meet avec huylle mirtine et vin et lessive elle alongne les cheveulx et garde de cheoir. Aussi la cendre mise en la lessive oste les pousties q̃ sont dedans les cheveulx comme bran et les destruit/et arrache les longues moistes et si ayde grandemẽt au poulmon en luy purgeant et si faict bien uriner ⁊ brise la pierre et faict venir le tẽps aux femmes et si attrait la secondine quãt lenfant est ne et purge lordure la femme et luy retrenche le flux de sang.

¶ De cegue. ¶ Chap. xxxvii.

Cegue est chaulde et seiche ou quart degre/elle a vertu attractive ⁊ dissolutive et consumptive: mais toutesiuoyes nous nen usons poĩt en medicine qui entre dedans le corps pource quelle est venimeuse en sa substãce et en ses qualitez: Car elle dissoult tellemẽt que les esperitz sen esvanouissent ⁊ sen mortifiẽt les membres. Elle a vertu premierement en la racine/et puis es fueilles/et puis en la semence/et dont aucunesfois on meet la semence en medicine. Contre le vice de la rate on mettra toute lherbe gesir en vin aigre par dix iours avec une livre darmoniac ⁊ puis on le bouldra iusques a ce que larmoniac sera bien resolu / et apres on le coulera par ung drap et puis que celle couleure soit encores boulue au feu ⁊ que len y adiouste de la cire et de lhuylle et en fera len oignemẽt de cegue qui est souverain contre mal de rate et cõtre dures apostumes/et aussi contre artetique qui sen oingt. Contre artetique et podagre on cuira la racine de cegue en paste / et puis apres on la fendra par le meillieu et le mettra len dessus le mal cest souverain remede et tresseur. Contre la passion des entrailles et deffault de uriner et dissintere on cuira la racine en fort vin et en huylle et en sera faict oignement qui sera mis sur les mẽbres dolens. Pour nettoyer la matris de la femme de froides humeurs ⁊ glueuses ⁊ faire venir leur tẽps on cuira la racine en vin ⁊ en eaue salee et puis en fera len une estuve par dessoubz et sen laverã ⁊ frotera longuement. Contre escroelles seiches/on usera premierement de herbes diuretiques et puis on y fera emplastre de deux parties de cegue et de la tierce partie du scabieuse.

¶ De catapuce. ¶ Chap. xxxviii.

Catapuce est chaulde en trois degrez et moiste en deux. Mais Girard dit en sa maniere de mediciner que elle est chaulde ⁊ seiche en trois degrez/cest la semence dune herbe ainsi appellee/⁊ quant on [illegible] oste lescorce de dehors on la peult bien garder vng an. On doit eslire la verte qui ne soit pas percee par dedans/et q̄ soit blanche [illegible] non pas pale. Elle a vertu principallement de purger le fleume/et apres [illegible] cole et la melencolie. Elle a aussi vertu de purger par dessus pour la ventosite et legierete quelle a/et pource aucunesfois on le donne a gēs sains pour garder leur sante/et aucunesfois aux malades pour guerir leurs maladies. Contre cotidienne de fleume sale et de longue on cassera grant quantite de catapuce ⁊ puis on les enuelopera en fueilles de choulx et les mettra len ainsi soubz les cendres bien longuemēt pour les cuire et apres on les traira et espraindra et gardera len lhuylle qui en sauldra ⁊ peult estre gardee par vng an/et quant il sera temps on en dōnera au malade en ses viandes ou en autre maniere/et ainsi decoit on moult de gēs. Ou que len face clare de catapuce bien cassee et cuyte auec miel ⁊ puis q̄ on [illegible] mesle le vin ⁊ face clare ⁊ doit on mettre en vingt liures de vin vne liure de catapuce/et ainsi du surplus a ce pois. Et aussi peult on prendre catapuce en brouet de chair ou en potaiges ⁊ autres viandes ⁊ vault aux sains et aux malades. Girard dit q̄ catapu[illegible] est moult laxatiue ⁊ quelle purge dessus ⁊ dessoubz a grāt labour ⁊ angoisse/et pource on ne la doit dōner a personne sil ne vomist legierement ⁊ se la matiere nest digeree ⁊ ne se doit point dōner a personne q̄ ait foible estomac ⁊ foibles entrailles: car elle bestourneroit tout ⁊ ne la doit on point dōner se elle nest destrempee affin q̄ elle ne demeure trop en lestomac ⁊ ne doit on point dormir ne reposer apres comme des autres medicines pour vomir. Lusage de catapuce est de accuer les autres medicines en y mettant dix ou douze noyaulx auec la medicine/et si dit q̄ on les peult donner par eulx broyez et destrēpez deaue chaulde ⁊ de vin: car ilz purgēt principalement le fleume et visqueuses humeurs/⁊ par especial de lestomac ⁊ des entrailles/⁊ pour ce on ne les peult dōner aux coleriques ⁊ aux cardiaques a douleurs de boyaulx ⁊ a artetiq̄ ⁊ a fieure cotidienne de fleume voirrin ou naturel. Dyascorides dit q̄ on en doit dōner de cinq a neuf grains/et se lestomac est fort on les peult donner entieres/⁊ se il est foible on les doit broyer. Et si dit que se les fueilles de catapuce sont cuytes auecques poulles ou choulx ou autres viandes elles laschent le fleume et la cole.

De cretan autremēt dit ris marin. Chapitre. xxxix.

Cretā cest a dire ris marin est chault et sec en trois degrez/cest vne herbe q̄ croist en lieux pres de mer ⁊ a vertu tresdiuretique pour la subtilite de sa substance. Cōtre strāgurie ⁊ vice de pierre et passion de boyaulx on prēdra de ceste herbe en grāt quātite ⁊ sera boulue en eaue salee en vin ⁊ en huylle ⁊ q̄ le malade soit assis en celle eaue iusq̄s au nōbril/et se len ne peult pas auoir assez grāt quantite de cretan on fera emplastre dicelle herbe sur les lieux douloureux. Et q̄ mangeue de ceste herbe ou le vin de sa decoction elle faict vriner.

De celidoyne. Chap. xl.

Celidoyne est chaulde et seiche en quatre degrez ⁊ en est de deux manieres dont lune est indique et si est de la plus grant vertu ⁊ a la racine iausne et lautre est la commune que len treuue en noz parties et est de mendre vertu. Mais

toutesfoiz que on met lon siene pour souffre. Et quant on la treuue en receptes on doit mettre la racine et non pas lherbe. Elle a vertu de dissouldre / de consumer et dattraire. Contre douleur des dentz de froide cause on mettra la racine vng peu rasser entre les dentz et vng grain [illegible] dessus. Pour purger le chef et la luette de froides humeurs on cuira la racine en vin et sera mise soubz le patient lequel en recevra la fumee par la bouche et puis fera gargarisme dicelluy vin et ce purgera le chef et seichera la luette. Plinius dit que les yeulx daronde quant ilz sont creuez ou arrachez sont remis en leur estat pour le ius de celidoyne.

De coriandre. Chap. xli.

Coriandre est vne herbe commune et est chaulde et seiche au second degre. La semence doit estre mise en medicine et la peult on garder par deux ans. Elle a vertu de conforter par son odeur aromatique / et si vault a la douleur de lestomac de ventosite. La semence mise en viandes et le vin de la decoction pour boire. La pouldre de la semence de coriandre gectee sur chair luy donne saveur. ysidore dit que la semence donnee en vin doulx rend les hommes enclins a luxure. Mais on se doit garder den donner trop : car elle engendreroit trop grant fureur et feroit yssir hors du sens / lherbe a tout la semence est venimeuse aux chiens et les tue et occist se ilz en vsent souuent.

De la grant consoulde.
Chapitre. xlii.

Consoulde la grant cest a dire simphicum est de froide et de seiche complexion : mais la racine proprement si en est medicinable. Elle a vertu de restraindre grosse substance. On la peult bien garder p[ar] cinq ans. La pouldre dicelle donnee en viande vault contre flux de sang de temps de femme et contre le flux de ventre / et faict vne estuue dicelle herbe faicte ou de la pouldre mise par dessoubz.

De diptanne. Chap. xliii.

Diptan qui autrement est nommee fraxinella pource quelle a fueilles telles comme fresne est chault et sec en quatre degrez / cest la racine dune herbe qui est ainsi nommee que len treuue en lieux pierreux et especiallement secs. Elle a vertu de dissouldre et de consumer et attraire venin. Contre morsure de bestes venimeuses lherbe ou la racine broyee soit mise dessus et que len boyue le ius auec vin. Aussi la pouldre de diptan auec ius de mente confit y vault qui le mect dessus et qui en boit. ysidore dit quil est de si grant vertu que il sache et tire le fer hors du corps et le boute hors / et pource les bestes sauuages quant elles sont ferues de flesches mangeuent de lherbe / et par ce les font saillir hors.

De endiue. Chap. xliiii.

Endiue est autrement appellee scariola ou laictue aigre. Elle est froide et seiche en deux degrez. La semence et les fueilles sont tresbonnes en medicine / et aussi sont les fueilles tresbonnes en viande : mais la racine na point de vertu. Les fueilles vertes sont de grant vertu et nont point les seches de force. Elle a vertu de conforter et de alterer / et pource elle vault contre opilation du foye et de la rate de cause colerique. Contre tierceaine simple et double et iaulnice et chaleur de foye et chauldes apostumes elle

vault cuite et crue qui la mangeroit. Il est aussi vault sirop faict de sa decoction et sucre. Le ius ou sirop avec reubarbe y valent donnez le quatriesme ou le sixiesme iour quant la matiere est digeree / et aussi faict lherbe cassee et mise sur le foye/et aussi le ius epithime y vault. Et qui naura lherbe quil cueise la semence broyee en eaue et puis mise sur le foye. Albert dit que eaue dendiue avec cerise et vin aigre est merveilleux epithime pour refroidir tout ce que len veult.

¶ Des epinoches. ¶ Chap. xlv.

Espinoches sont semees a prouffit en septembre et octobre pour yver et pour caresme ensuyvans/et pour les moys davril et de may. Et pour leste on les semera en decembre/ianvier/fevrier et mars/et les peult on semer en aires toutes seules et avec autres herbes en terre grasse et bien labouree. Se en les cueillant on taille a une fois la moytie de la tige et a une autre fois lautre moytie elles durerot bien longuement et a prouffit. Elles sont froides et moistes en la fin du premier degre. Elles tiennent le ventre moiste et valent a la douleur de la gueule qui vient de sang et de cole rouge et si valent mieulx a lestomac que arroches.

¶ De enule. ¶ Chap. xlvi.

Enule nest point semee pource quelle ne faict point de semence: mais on plante la couronne toute ou la plus grant partie en terre grasse et en parfond et lestraint on bien fort et est chaulde en trois degrez et moiste en ung. Il en est de deux manieres lune est ortulaine de iardin/et lautre campane de champs. La campane est de plus grant vertu en la racine. On cueille la racine au commencement de leste et la seiche len au soleil que elle ne soit corrompue par humeur. On met la racine en medicines et la peult on garder par deux ans ou par trois/elle a vertu de aperitive et de mundificative et pource elle vault contre nerfz indigniez de froidure et contre la douleur des parties espirituelles de froide cause vault le vin de sa decoction selon Macer qui dit. Enula campana reddit precordia sana. Enule campane tous les parties de tout le cueur saines. Contre douleur de stomac de froide cause et contre ventosite/et contre froide toux on donnera le vin de la decoction de enule. La pouldre de enule avec pouldre de canelle dissoult la ventosite des parties espirituelles aux parties de delicee complexion. Lherbe toute cuyte en vin et huylle emplastree sur la douleur des boyaulx coleriques et stranguerie la dissoult et cure. Contre froit asme on donnera farine dorge en laquelle sera cuyte pouldre de enule et si devons scavoir que en ceste herbe de enule est la vertu mundificative/et aussi est la derniere abstersion.

¶ De esclaire. ¶ Chap. xlvii.

Esclaire autrement sclarea est semee en decembre/ianvier/fevrier et mars/et demande telle terre comme les autres herbes communes. Cest une tresbonne herbe et perpetuelle. Car depuis quelle est transplantee en ordre comme oignons et quelle a faict semence et que on la cueille meure se on la trenche par trois ou quatre doidz sur terre elle revient tresbelle en autonne et qui ne trenche la tige elle seiche/et neantmoins elle reboutonne en septembre ou en leste ensuyvant comme fenoil/et si vient tresbien en lumbre.

¶ De epatique. ¶ Chap. xlviii.

Epatique cest a dire ficatelle est froide & seiche ou premier degre. Cest une herbe q̄ croist en lieux de eaue/et par especial ou il ya pierres & a moult de fueilles qui se tienent a la terre & aux pierres. Elle a vertu diure tique pour sa subtille substãce & refroide et vault a opilation de foye & de rate qui viẽt … cause chaulde. Leaue de sa decoction vault cõtre chaleur de foye & cõtre iaunice & pource est elle appellee epatique. Le sirop fait de leaue de sa decoction & q̄ en la fin di celle decoction q̄ len y adiouste reubarbe avec; il est tresbon contre iaunice.

De escalongne. Chap. xlix.

Escalongne doit estre plantee en fe urier cõme aulx par soy ou en ai res et aussi avec autres herbes en leurs aires & fait chascune moult de filles par especial se la terre est bien grasse ou on les plante. On dit que se len faict troux en oignõs & que len y boute des aguillons de lail & quilz soyent ainsi plantez en terre ilz deviendront escalongnes. Escalongnes sont de la nature des oignons: mais elles sont moins moistes. Elles cõfortent lappe tit & amendent la malice des viãdes ven meuses. Elles nuysent aux yeulx et font douleur en teste & si font puir la bouche et ne sont pas bõnes a gens chaulx/mais on les peult bien manger avec grasse chair/ car elles y perdent leur malice.

De eruque. Chap. l.

Eruque est chaulde et seiche ou quart degre/et en est de deux manieres. Lune franche & lau tre sauvage. La frãche & de la boutage est de greigneur vertu q̄ la sauva ge. Les semẽces sont principalemẽt bõnes pour medicine et puis les fueilles apres. Elle a vertu consumptive & esmouvant a luxure. Qui la prẽt cuyte avec la chair el le vault a luxure/a strãgurie/a dissintere et a paralisie. Et q̄ la cuyt en vin & lempla stre sur les reins elle esmeult a luxure/et q̄ la met sur le pennil elle fait bien uriner. La semẽce de eruque p especial de la sauvage fait lever le membre de lhõme & lesmeult.

Du fenoil. Chap. li.

Fenoil est seme en decembre/ianvier et fevrier et se transplante en tout temps. Il est chault & sec et a vertu diuretique & attenuist toute grosse ventosi te. Qui le mãgeue apres disner il vault cõ tre amores toutes qui viẽnent de indiges stion & a vertu en … pour sa subtille substã ce & ses qualitez. La semẽce et lherbe et les escorces des racines valent en medicine. On cueille la semence au cõmencement dautomne & se peult garder par trois ans. Et les escorces des racines sõt cueillies au cõmencement de printemps & les peult on garder demy an. Leaue de sa decoction vault cõtre opilation de foye & de rate con tre strangurie/dissinterie & le vice de la pier re de froide humeur. Le fenoil cuyt & man ge vault a ces choses. Leaue ou vin ou il est cuyt oste la douleur de lestomac de froide cause ou de ventosite & cõforte la digestion et tel fait la pouldre de la semẽce. Contre le drap de la taye des yeulx & la mãgue on mettra le ius de la racine de fenoil au so leil en ung vaissel darain p lespace de xl. iours & puis on en mettra es yeulx par ma niere de colire. Cõtre la mãgue des yeulx est certain experiment. On confira aloes avec ius de fenoil tresbien & puis sera mis au soleil en ung vaissel darain par quinze iours et puis apres on le mettra es yeulx par maniere de colire.

¶ De flamula. ¶ Chap.lxiii.

Flamula est chaulde et seiche en quatre degrez: et est dicte flamula pource q̃ elle a vertu ardant & enflambãt et est semblable en fueilles et en fleurs a vne herbe nõmee vidalbe/mais elle a les fleurs azurines. Quãt elle est verte elle est de grant vertu/& quãt elle est seiche elle est de petite ou de nulle valeur. Pour faire vng cautere sans feu on cassera flamula et la broyera len & puis soit mis sur le lieu et y soit laisse par vng iour et il trouuera le cuyr ars/et apres sera appareille cõme il appartiẽt a cirurgien. Quãt on vouldra rõpre vne apostume meure ou il ya boe et la teste en est dure on brisera et pilera len flamula auec huylle et le mettra len dessus/et y met on huylle affin que flamula ne seiche trop.

¶ De fumeterre. ¶ Chap.lxiiii.

Fumeterre est vne herbe commune & est ainsi appellee pource q̃lle est engẽdree de la grosse fumosite de la terre. Elle est chaulde ou premier degre & seiche ou second/& est de grant vertu verte et seiche/et purge principalemẽt la melencolie & apres le flemme sale et puis la cole aduste si est diuretique. Contre rongne prenez deux onces du ius de fumeterre & y adioustez du succre & en faictes sirop et le donnez en eaue chaulde ou que len y adiouste semence de fenoil et en fait on vng oignement tel. Prenez huylle de noix et y mettez pouldre de suye de cheminee bien deliee et le confisez en y adioustant vin aigre et ius de fumeterre plus que des autres choses et en soit oingt le pacient ou baing ou en lestuue ou incontinent apres et est tresbon oignement. Et notez que se len donne trois fois la sepmaine le ius cõme dit est il purge tresbien les humeurs dont vient la rõgne. Item lherbe de fumeterre cuyte en vin et puis mise sur le lieu podagre y ayde moult grandement.

¶ De fenugrec. ¶ Chap.lxv.

Fenugrec est chault et sec et a la substãce glueuse & pource il a vertu de meurir & lascher apostumes et amolier par dehors & meurir par dedãs. La farine de fenugrec auecq̃s vng moyeu doeuf bien meslez mis sur lapostume si la meure & attenuist. Et q̃ la confit auec terebentine elle la meure et rõpt. Lherbe aussi cuyte en huylle si meure bien. Pour les apostumes des parties espirituelles/la farine de fenugrec mise en vng sachet et cuyte en eaue auec guimauue vauldra se on la met dessus. Pour apostume de lestomac & des boyaulx/on fera tousteles de fenugrec cuyte en leaue & puis le mettra len dessus.

¶ De gramen autrement dit herbe commune.
¶ Chapitre.lxvi.

Gramen est ꝓprement herbe de prez aulx et est de vertu stiptique et est conglutinant les playes et restraignant le ventre & guerist playes es reins & la vessie/et adoulcist la douleur de la rate/et qui boit du ius il tue les vers du corps/& a ceste propriete. Les chiens congnoissent ceste herbe & la mãgeuent quant ilz se veulent purger/sicomme dit Plinius.

¶ De gralengue. ¶ Chap.lxvii.

Gralengue est de telle nature q̃ elle engresse terre quãt on la retourne dedãs tandis q̃lle est verte/& dit on que sa semẽce dõnee a mãger aux gelines leur fait auoir des oeufz merueilleusemẽt

¶ De genciane. ¶ Chap. lxiii.

GEnciane est la racine dune herbe ainsi appellee: mais la racine seulemẽt en est medicinable. On la cueille en la fin de printẽps et la peult on garder seiche par trois ans. Elle naist le plus souuent es montaignes ⁊ es lieux q̃ sont umbrages ⁊ moistes. Elle est chaulde et seiche en deux degrez. Elle a vertu de dissouldre/consumer ⁊ ouurir et est diuretique. Cõtre ancien asme la pouldre auec vin et eaue dorge vault moult. Le ius dicelle nectoye ⁊ torche morphee et guerist playes et grosse rongne et corrosiue. Et aussi quãt on la boit elle ayde moult a celluy q̃ est cheu de hault et est fort casse ⁊ froisse/⁊ si est la derniere medicine cõtre morsure de scorpion ⁊ de vers enuenimez et de chien enrage q̃ en boit deux onces auec vin.

¶ De gariofilee. ¶ Chap. lxiv.

GAriofilee est semblable aux nouuelles fueilles de ronce de buysson ou a ces bourions naissans ensemble. La racine est moult redolent ⁊ les fueilles sont chauldes ⁊ seiches en trois degrez. La verte est de plus grãt vertu q̃ la seiche et la peult on bien garder vng an. Elle a vertu dissolutiue/cõsumptiue ⁊ apertiue/ et est appellee gariofilee pource quelle a odeur semblable et cloux de girofle en sa saueur/en vertu ⁊ en leffect. Cõtre cardiaque passion qui la cuyt en eaue de mer et huylle ⁊ la met dessus la partie deuãt ⁊ derriere elle y vault moult. Le vin de la decoctiõ de la racine vault a cõforter la digestiõ et la douleur de lestomac ⁊ des boyaulx de maladie de froide cause ou de ventosite.

¶ Des genitelles de goupil. ¶ Chapitre. lxv.

GEnitelles de goupil est vne herbe bõne ⁊ doulce au goust qui la mangeue ou boit auec vin elle esmeult a luxure ⁊ si aide moult grãdemẽt/⁊ est aussi cõme vne espece de satirie ou dyassatirie.

¶ Des genitelles de chien. ¶ Chapitre. lxvi.

GEnitelles de chien est vne autre espece de satirie et est en fueille et en souche semblable a genitelles de goupil/et est la racine de deux manieres: car elle a vng motel dessus et lautre dessoubz/et est lung mol et lautre plain et en celluy est la superflue humidite. Et se lhõme auant ce que il aille a femme en prent le plus grant ⁊ la femme concoit cest communement vng filz: ⁊ se la femme prent le petit ⁊ puis concoit ce sera vne fille: car on dit que le grãt croist le pouoir de loeuure ⁊ que le petit le retrenche ⁊ pource lung empesche loeuure de lautre. Et dit Albertus ce que dit est en son liure des plantes.

¶ De hymnule. ¶ Chap. lxvii.

HYmnule est vne herbe nommee en latin hymnulus idest lentigo: sa fleur pour sa seicheresse peult estre gardee par moult long tẽps en sa vertu ⁊ tant que la cõmune opinion est q̃lle ne pourrist point ⁊ est de ague odeur ⁊ de forte/⁊ est chaulde et seiche ⁊ si dissoult viscositez et les trenche/⁊ aussi garde de pourriture les liqueurs auec qui elle est meslee.

¶ De hyebles. ¶ Chap. lxviii.

HYeble est chaulde et seiche en trois degrez. Les escorces des racines et les turions appartiẽnent pricipalemẽt en medicine. Les escorces des racines sõt cueillies en printẽps ⁊ les seiche len au

soleil & peuent estre gardez vng an. Les escorces des racines & les tutions appartiennent principalemēt en medicine. Elles ont vertu dissolutiue/cōsumptiue & purgatiue de fleume & de humeurs visqueuses/quant on en dōne le ius il purge par dessus & par dessoubz en attrayāt angoisse/& pource on ne le doit dōner se la matiere nest auāt digeree & le temps prepare a flux sicōme len fait es autres medicines vomitiues. Elles valent a fieures cotidiānes & de long tēps a tiercaines de cole citrine. Elles ostent lopilation du foye et iaunice et colique douleur de boyaulx & leaue des lentofleumatiques elles mettent hors qui en vse. On en vse en donnant le ius par soy ou que en la decoction on destrempe autres medicines laxatiues ou quon y adiouste syrop ou oximel laxatif ou quon le cuyse auec miel iusques a la consumption du ius. Cōtre enfleure des extremitez & contre artetique et lentoflumēce on fera vng baing deaue salee & de la decoction des racines de hiebles et des turiōs de lherbe ou de lherbe toute.

¶ De iusquiame autrement dicte hennebanne.

¶ Chapitre. lxiiii.

Iusquiame autrement dicte hēnebāne est froide ou tiers degre/cest la semence dune herbe qui est appellee cassilago ou dent cheualine/& est de trois diuersitez. Lune est blanche/lautre rouge & lautre noire. La blanche et la rouge conuiēnent en medicine/mais la noire est mortelle. Et deuons scauoir que se len doit prendre hennebanne par la bouche et mettre en son corps on doit prendre la semence/& se on la doit prēdre par dehors on doit prendre lherbe/mais la semence est de plus grant vertu. Elle a vertu amotolque cest a dire apportāt sommeil & faisant dormir et si est constrictiue et mortificatiue.

Pour faire dormir en fieure ague on fera vne decoction de son herbe et len lauera et estuuera len entour le front et les tēples et aussi les piedz & puis on fera tel emplastre On prēdra la semēce de hennebāne & en fera len pouldre tressubtille & la meslera len auec aubins doeufz & le laict de fēme nourrissant vne fille et vng peu de vin aigre et la boutera len ou frōt & aux tēples. Pour restraindre les larmes est bon ce mesme emplastre. Contre dissintere on fera emplastre dicelle herbe & le mettra len dessus/car il cure la douleur & cōtre douleur des dētz on mettra la semēce sur les charbōs ardās et le paciēt en receura la fumee par la bouche et puis la mettra sur leaue & il semblera q̄ ce soyent ainsi cōme vers qui nagent par dessus. Et la semence mise sur la dent doulant de cause chaulde oste la douleur/et peult on garder ceste semēce p dix ans.

¶ De iarrus autremēt dit barbaron.

¶ Chapitre. lxv.

Iarrus autrement dicte barbaron ou pied de veau est chault & sec ou secōd degre. On le treuue en lieux secs & moistes/en montaignes et en terres plaines en yuer & en este. Il a grant vertu selon les fueilles & encores plus grās es racines/& tresgrās es grappes et es torques que len y trenche & cueille et les seiche len. Il a vertu dissolutiue/relaxatiue & attenuant. Cōtre lenfleure des oreilles on cuyra celle herbe auec ces torques en vin et en huylle & y adioustera len du cōmin & en fera len emplastre & sera mis sur loreille. Cōtre froides apostumes lherbe & les troques et vielz oingt & gresse dours soyēt tresbien broyez & meslez et puis on les chauffera en vng test & les mettra len dessus & elles gueriront. Contre escrouelles nouuelles broyera lherbe & y meslera on vielz oingt et squille ou oingt dours qui en pourra a-

uoit et les mettra len dessus et elles seront gueries se elles sont nouuelles. Pour escurer la face et asubtilier la cuyr & le faire delie/on fera pouldre de troques seiches & la cōfira len auec eaue rose & mettra len tout au soleil iusques atāt que leaue soit toute beue et soit fait aīsi trois ou quatre fois ou plus/& de celle pouldre auec eaue rose tant seulemēt on frotera sa face & elle deuiēdra plus pure & plus belle que de ceruse. Item la seule pouldre si rōge la chair superflue.

Du lys. Chap. lxvi.

Le lys est plāte ou moys doctobre & de nouēbre en terre grasse et bien remuee: car on prent les oignōs ou les cosses uertes ou seiches et les met on loing lune de lautre par ung espan ou par ung pied ḡuault mieulx ainsi que on fait les aulx. Aristote dit que qui prent la haste du lys auāt quil soit ouuert en fleur ou en semēce & le boute en terre par telle maniere q̄ loignon nen soit point arrache et q̄ len courre la haste de terre elle gettera dedans ung peu de iours en chascun neu ung petit oignon cōme une de ses cosses. Le lys est chault et moiste & en est de deux manieres. Lung est franc et lautre sauuage: et est le sauuage de deux manieres/car lung porte la fleur de couleur de pourpre/ et est celluy le plus uertueux/& lautre porte fleur iaune. Celluy qui est franc broye auec uielz oingt ou auecq̄s huylle & cuyt & mis sur apostume froide si la meurist. Contre la durte de la rate la racine de lys en grant quantite auec branque ursine et la racine de cuiseus soyent mis en uin & huylle par dix iours & puis coulez/& en celle couleure q̄ on mette cire & huylle et que on face oignemēt pour coulourer la face. Prenez les torques de la racine du lys sauuage & aigre & les seichez et en faictes pouldre et la destrempez auec eaue rose & la seichez/& le faictes ainsi trois ou quatre fois ou plus/& puis frotez uostre face de celle pouldre auec eaue rose & en ce faisant on ostera les fronces et nectoyera len la face. Dyascorides dit q̄ les fueilles du lys cuytes ualent cōtre arsure q̄ les met dessus/et aussi fait la racine de lys broyee auec huylle et mise dessus: car elle a uertu adoulcissant & purge le tēps aux femmes car elle oeuure et si restrainct lenfleure: et pource uault contre apostumes & uentositez qui y met dessus souuent de la racine broyee auec huylle. Plinius dit q̄ oignons de lys auec uin guerissent coups de serpēs et le mal uenāt des chāpignons & le uenin qui en uiēt. Qui les cuyt en uin & en huylle ilz dissoluent les cloux des piedz & les neux et si rendent les cheueulx et peaulx perdus par arsure. Et qui les cuyt en uin et auec du miel ilz aydent es ueines trēchees. Les fueilles cuytes en uin guerissent playes. Len fait des fleurs eaue & huylle qui uault ainsi cōme de roses & sont de telle uertu cōme eaue et huylle rosat.

De langue de chien. Chapitre. lxvii.

Langue de chien est chaulde & moiste ou premier degre: elle a petites fueilles et agues et semblables a langue de chien et est de grās uertus quant elle est uerte et de nulle puissance quāt elle est seiche. Elle a uertu de esmouuoir a luxure et de dōner hannent. Qui cuyt ceste herbe auec chair ou la cōfist auec huylle ou auec gresses ou sang elle esmeult et semōt luxure. Quant elle est cuyte et on y adiouste du succre elle uault a ceulx q̄ sont cōsommez et degastez de chair. Contre seicheresse de pis uault leaue de sa decoction: mais q̄ on y adiouste du diadragant y uault moult.

¶ De lapace et parelle.
¶ Chapitre.lxviii.

Lapace cest a dire aceteuse ou rameſe/elle est chaulde et seiche ou tiers degre/⁊ ou second selon Auicẽne. Il est trois manieres de lapace. Lague q̃ a les fueilles agues est la meilleur ⁊ la plus vertueuse/⁊ la frãche qui a fueilles larges est plus cõuenable a vser/⁊ si en ya vne autre q̃ a fueilles rondes/celle a vertu de dissouldre/de relaxer/de ouurir ⁊ de attenuir. Contre rongne le ius de lapace ague ⁊ huylle mustellin et poix clere soyent boullues ensemble ⁊ puis coulees/et en la coulcure q̃ on y adiouste pouldre de tartaire et de suye de cheminee et ce sera tresbon oignemẽt pour rongnes. Auicẽne dit que la racine cuyte en vin aigre est bõne cõtre rongne vlcereuse ⁊ grosse et orde/⁊ aussi a gratelles ⁊ dertres/et sa decoction en eaue chaulde vault cõtre gratelle et mãgeure/et aussi est elle tresbõne en baing. Contre orde rongne grosse ⁊ grasse on fera vne decoction du ius de lapace et de pouldre dorpin. Pour meurir apostumes/lapace ronde broyee et cuyte en huylle ou auec saing doulx soit mise dessus/pour les rõpre soit mise dessus lapace ague en la maniere q̃ dit est. Cõtre strãgurie ⁊ dissintere on cuira lapace en vin et huylle et la mettra len sur la penilliere ⁊ elle fera vriner en grant quãtite. Leaue et le vin de sa decoction dissoluent lopilation du foye ⁊ de la rate. Cõtre escroelles nouuelles on fera emplastre de lapace ague ⁊ de saing doulx meslez et broyez ensemble. Cõtre vers du ventre le ius en est bon pris auec miel. Contre fleume abondãt en cerueau on gectera le ius de lapace auec ius de mẽte en petite quãtite en air chault ou en baing. Lapace cuite ou crue vault au rõgneux sil en mãgeue.

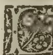
¶ Des laictues. ¶ Chap.lxix.

Laictues peuent estre semees ⁊ trãsplantees presque tous les temps de lan en terre grasse ⁊ bien temuree/⁊ les peult on semer par elles et auec autres herbes. Et celles qui serõt semees en autõne si pourront bien estre replantees en decẽbre entour les aires des autres herbes q̃ len seme pour lors: car elles ne craignent point la gelee aincois en sont enforcees et seront bõnes apres leuer iusques atant q̃lles seront semence auec les autres herbes. Mais celles q̃ sont de la nature des petites ne sont point transplantees: mais les grandes que on appelle rõmaines qui ont blanche semẽce doiuent estre trãsplantees affin quelles croissent ⁊ deuiẽgnent doulces/⁊ leur ayde grandemẽt qui les arrouse par tẽps sec. La laictue est froide et moiste attrempeemẽt/⁊ pource elle est la meilleure de toutes les autres herbes ⁊ la plus attrempee. Les autres dient q̃lle est chaulde et quelle est pour ce tresattrempee. Elle engendre bon sang et fait auoir aux femmes assez laict ⁊ largemẽt vriner ⁊ estaint la cole ⁊ rafreschist le sang bouillant ⁊ fait dormir. Elle vault contre chaulde apostume qui en fait emplastre sur le chef elle oste la douleur de la teste venant de cole rouge ou de sang: mais qui la veult manger elle vault mieulx cuyte que crue pource q̃ son laict est appetisse par la chaleur du feu/parquoy elle faisoit dormir: mais toutesfois elle est bõne aux colериques tant cuyte comme crue. Elle est en sa ieunesse plus prouffitable pour lestomac ⁊ pour accroistre le laict aux femmes/⁊ plus aydable a la semence des hommes/mais quant elle est endurcie et na pas habõdance de laict son humeur est appetissee et deuient sa saueur amere et est apperitiue: mais toutesfois elle engendre tresmauuais sang/et pource elle nuist a ceulx qui en vsent acoustumeement: car elle obscurcist la veue



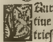
corrompt la matiere de generation en lhomme : mais tant quelle est encore tendre elle est bonne cuyte et crue a ceulx qui sont en fievre. Qui [illegible] cuist en vin aigre et y mect du saffren elle guerist de lopilation de rate et de foye. Pour faire dormir on confira la semence de laictue en laict de femme q̇ ait porte fille et en aubin doeufz et en fera len emplastre sur les temples. La pouldre avec laict faict dormir/et aussi a ceulx qui sont en fievre qui leur dõne avec eaue chaulde. Contre chaulde apostume on [illegible] confira avec huylle rosat [illegible] puis soit emplastre dessus elle [illegible] destruira. ¶ Item lemplastre faict des fueilles ayde a ceulx qui ont une maladie appellee herisipila. ¶ Item la semence donnee en beuvrage ayde hastivement a ceulx qui seuffrent souvent pollutiõs. Il est une maniere de laictues aigres qui ont plus lõgues et plus estroictes fueilles plus delices/plus aspres et moĩs vertes que les autres/ et sont plus ameres et ont plus de chaleur et plus de seichceresse que les franches. Plinius dit quil est une maniere de laictue q̇ croist de terre sans semer que len appelle caprine et qui la getteroit en la mer les poissons denviron mourroiẽt tantost. Et si est une autre maniere de laictue dautre espece qui naist aux champs. Qui en broye les fueilles avec boullie elles aydent aux entrailles. Et lappellent les grecz yleon et selon les autres ysopon. Et si en est encores une autre qui croist parmy boys quilz appellent scaupom de laquelle les fueilles broyees avec boullie vallent a playes et restraignent le sang ⁊ guerissent de pourriture les playes pourries. Il est une autre maniere de laictue qui a rondes fueilles et courtes que plusieurs appellent baria ou herria de laq̃lle les octoirs tirent le ius en frotant lherbe et en torchant leurs yeulx/et par ce esclarcissent leur veue quãt ilz sont vieilz ⁊ pleins [illegible] tenebres et obscurcis par vieillesse/et guerist le ius de ceste herbe de toutes les maladies des yeulx/et par especial quãt on les mesle avec le laict de femmes. Il vault aussi a morsure de serpens et a poinctures descorpions se on [illegible] mect avec vin ou se on le boit ⁊ se les fueilles broyees sont emplastrez dessus la playe elle oste et boute hors toute enfleure.

¶ De lentisque. ¶ Chap. lxv.



Entisque est une herbe de seiche ⁊ chaulde cõplexion. Elle a vertu de restraindre et de cõsolider contre le flux des femmes/et contre dissintere ⁊ vomissemens de foibles vertus retentives. On cuyra petis faisceaulx qui seront faitz dicelle avec les fueilles en vin aigre et seront emplastrez sur la pennillere et sur les reins et aux vomissemẽs sur la fourchette de la poictrine. Ung autre remede/on prẽdra les tendrõs de lentisque et les mettra len bouillir en vin aigre iusques a la consumption dudit vin aigre/et puis apres len les seichera et les mettra len en pouldre [illegible] puis prendra len dicelle pouldre en viande et beuvrages et vault aux autres choses dessusdictes. Contre la rongne de la verge de lhomme et lescorcheure [illegible] pouldre faicte des fueilles sur une tuylle chaulde seiches et bien mises en pouldre degastent la rongne et lordure de la verge: mais on ne le doit poĩt mettre iusques a tant q̇l y ait ordure. Contre rongne et ordure de bouche et de langue et de baulieures en fievre ague on cuyra en vin aigre les fueilles de lentisque et en fera le pacient gargarisme.

¶ De laureole. ¶ Chap. lxvi.



Aureole est une herbe moult laxative et est chaulde et seiche ou quatriesme degre. Le fruict et semence

est rond et est sur le roux a la quantite de poivre que len dit cocogridium ou coconidium qui est encores plus laxatif que nest laureole : mais toutesfois elle est moult laxative et purge le fleume et humeurs visqueuses ⁊ premierement des parties loingtaines ⁊ des ioinctures des membres/et apres elle purge la melencolie/et pource elle vault aux sciatiques/artetiques et podagres. ¶ Item contre appoplexie et paralisie on en doit user avec autres medicines en loximel de iulian. Et aux autres medicines on le dōne aussi en autres decoctiōs: Mais on ne la donne point seule pource quelle escorcheroit les entrailles : car elle est trop ague de sa propre nature. Mais toutesfois se nous en voulons user par foy nous en devons dōner la decoction ⁊ y adiouster gōme de arabic ⁊ mastic affin q̄ sa malice soit reprimee/et ne [illegible] doit on point dōner fors a ceulx qui sont fors a lascher ⁊ qui ont le ventre charnu [illegible] les entrailles aussi. Et de telle vertu est sa semence.

¶ De lape. ¶ Chap. cccvi.

Lape est une herbe q̄ a bons boutōs et q̄ se tiennēt fort aux robes. Il en est plusieurs especes ⁊ sont tons medicinables. Plinius dit q̄ elles valent cōtre poinctures descorpions: car escorpions ne peuēt ferir personne q̄ sen oingt de son ius. La decoctiō de sa racine cōferme les dēs q̄ [illegible] tiēt tiede en sa bouche/sa semēce guerist moult de vices de lestomac ⁊ proffite a ceulx qui crachēt sang ⁊ si vault cōtre dissintere pource q̄ sa racine prinse avec vin arreste et les fueilles avec sel laschent.

¶ De leursche. ¶ Chap. cccvii.

Leursche est chaulde et seiche ou second degre. La semence est nōmee leuisticus leursche. La semence et [illegible] pas lherbe doit estre mise en medicines. Elle a vertu diuretique ⁊ aperitive ⁊ expellnaative/et pource vault le vin de sa decoction cōtre opilatiō de foye ⁊ de rate/leaue de sa decoction vault cōtre douleur destomac et des entrailles/⁊ quāt elle est causee de vētositez ⁊ [illegible] pouldre dicelle avec pouldre de cōmī vault aux choses dessusdictes.

¶ De mellons. ¶ Chap. cccviii.

Mellons desirēt telle terre cōme font citrules ⁊ concombres : mais ilz la veulent moins grasse et moins fumee affin q̄lz soyent plus fermes ⁊ plus savoureux ⁊ plus tost meurs/⁊ aussi se veulent planter en tel tēps et en telle maniere/et quant ilz sont nez on ne les ose arrouser. Les aucuns sont gros et les mangeue len meurs/cest assavoir quāt ilz commēcent a souef flairer ⁊ estre iaulnes desq̄lz croissent ceulx q̄ ont les semēces trespetites ⁊ ceulx icy sont les meilleurs de toutes les manieres de mellons. Les autres sont menus et vers ⁊ bien longs/et ainsi comme tournez et les appelle len melanguli et sont mangez vers comme citrulz et sont de telle saveur. Mais ilz sont moins froidz et sont plus digetables/⁊ pource dit on quilz sont meilleurs que les citrulz. Mellons sont froidz et moistes ou second degre/et ceulx qui sont doulx sont de attrempee froidure. Avicenne dit q̄ [illegible] semence du mellon faict ainsi vomir comme racine de citrulz et de concombres/et quant on use de mellons ilz doyvent aller devant autres viandes affin quilz nengendrent abhomination. Mais ysaac dit que quant on a mange le mellon on doit aucunemēt attendre q̄l soit digere avāt que len prengne autre viāde. Encore dit Avicenne que le mellon est de tardive digestion forsquant [illegible] mangeue avec luy ce qui est dedans luy et son nourrissement

est plus droit et son humeur plus convenable quil nest de citrulz ou de concombres: mais quant le melon se corrompt en lestomac il engendre nature venimeuse & si convertist. Et pource convient il que quant il griefve que on le extraye hastivement. Et les choses qui y aydent apres ce que on les a mangees aux coleriques sont oxizacre grains de fenoil et mastic. Et pour les fleumatiques oximel/gingēbre confit ou gingembre seul/ou dyaciminum et boyvent vin pur. La semence de melons nectoye et faict uriner et nectoye les reins et la vessie de gravelle et de pierre.

¶ De melilot. ¶ Chap. lxxv.

Melilot est chaulde et seiche ou premier degre. Cest une herbe dont [redacted] semence est ainsi nōmee [redacted] aussi lappelle len la couronne du roy pource quelle est formee en la maniere du demy cercle. La semence et les escorces tant seullement entrent en medicine: car la semence est si trespetite & si tenant a lescorce que a grant peine [redacted] peult on desseurer. Elle a vertu de conforter pour sa souefve odeur et si est diuretique pour sa subtille substāce. Le vin de sa decoction vault a conforter la digestion et oste les ventositez et ouvre lopilation des reins et de la vessie/et la semence mise en brouet ou en viāde les faict de bonne saveur et de bonne odeur.

¶ De mercure autrement linochitis. ¶ Chapitre. lxxvi.

Mercure cest a dire linochitis est froide et moiste ou premier degre. Elle a visqueuse substance/et pource elle seiche & attraict hors moult doulcement la cole du foye/de lestomac & des boyaulx/on donne le ius sans cuyre avec succre: car il diminue partie de sa vertu laxative.

¶ De maulve. ¶ Chap. lxxvii.

Maulve est froide & moiste ou second degre/et en est de deux manieres. Lune est frāche qui a plus subtille & plus froide humeur. Et lautre sauvage que len appelle malvevisque et si y a vimaulve qui croist plus hault et est moins froide et moins moiste et si a la substance visqueuse. Contre apostumes chauldes au cōmencement on broyera les fueilles de maulve & les mettra len dessus pour meurir/et puis on les broyera avecques saing de porc frais et les mettra len sur une tuille chaulde. Et aussi vault ce q dit est contre la durte du foye et de la rate. Lestuve de ses fueilles & le baing de sa decoction vault a laver [redacted] piedz de celluy qui est en fievre ague et font bien dormir. Maulve cuyte en potage lasche le ventre q en mangeue & si est bonne pour lascher le ventre quant on est en fievre. et fait on de la decoction [redacted] clistere. Vimaulve amolie plus & meure en fueilles & encore plus la racine broyee avec saing de porc ung peu chauffee: car elle meurist et amolist les dures apostumes/lherbe cuyte avec la racine tāt longuemēt q leaue soit gastee et qui luy appete une visquosite meure & amolie dures apostumes et les relaxe. Et de leaue qui y adiouste cire et huylle on faict oignement qui a telle vertu. Leaue de [redacted] decoction de la semence vault contre seiche toux & donne confort a ethiques. Aussi les semences mises en ung sac & cuites en huylle dissoluēt la durete & ne(r)s. Ysidore et Plinius dient q se aucun se oingt de ius de maulve meslee avecques huylle il ne pourra estre blece de poincture de mousches/et si ne sentira en aucun de ses membres oingt de ce que dit est aucunes poinctures de scorpions.

¶ De morelle autrement strigium ou solatrum.

¶ Chapitre.ccc.viii.

Morelle strigium & solatrum est tout vne herbe et est froide et seiche/et aucunement diureti que quant elle est verte. Elle est de grant vertu en fueilles et en fleurs. Et quant elle est seiche elle est de nulle vertu/& a vertu de refroidir contre opilation de rate et de foye/et par especial contre iaunice quant la partie den hault est opilee contre saincer. On beuura le ius et fera len sirop de succre et du ius/ou qui mieulx vault on donnera deux onces de ius auec cinq grains de reubarbe. Contre apostumes de lestomac/de entrailles et du foye on donnera son ius auec eaue dorge. Contre eschauffoison de foye. Vne piece de toille soit mise et mouillee en son ius et mise dessus/et ainsi fera len sur chaulde podagre ou quel herbe soit broyee et mise souuent sur le lieu. Et vauldroit mieulx qui adiousteroit vin aigre auec le ius ou verius/ou huylle rosat. Contre apostume chaulde au commencement pour rebouter la matiere on broyera lherbe et sera mise dessus.

¶ De mente. ¶ Chap.ccc.ix.

Mente est chaulde et seiche ou second degre/et en est de trois manieres. Lune est franche & proprement de iardin et ceste conforte et eschauffe moyennement. Et si est vne mente qui est sauuage que len appelle mentastre laquelle eschauffe plus. Et si en est vne autre qui a plus longues/plus larges et plus agues fueilles. Et est ceste appellee mente rommaine ou sarrazine & lappelle len communement lherbe saincte marie. Et est ceste plus diuretique que les autres. La mente franche se multiplie & sault moult legierement de terre et tost monte hault et qui en prent la tige et la couche en terre et la couure de terre elle se conuertist en racines et faict nouuelles branches et vault mieulx ceste en viande que en medicine elle est de grant vertu & seiche & verte. On la doit seicher en lieu vmbrage et la garde len par vng an en grant vertu. Elle a vertu de dissouldre et de consumer pour ses qualitez et de conforter par son odeur aromatique. Contre puantise de bouche et pourriture de genciues et de dentz on lauera la bouche et les genciues du vin aigre de la decoction de mente franche/et puis on les frotera bien de pouldre de mente. Pour rappeller lappetit et conforter quant il est empesche de froides humeurs qui sont en la bouche de lestomac on fera vne saulce de vin aigre et de mente et dung peu de canelle ou de poiure. Contre vomissement qui vient de la vertu contentiue ou de froide cause on cuira mente en eaue salee ou de mer en vin aigre et mouillera len vne esponge dedans & la mettra len sur lorifice de lestomac et mangera le pacient icelle mente. Contre sincope de foiblesse en fieure ou sans fieure/ou de matiere ou dautre quelconque cause len broyera mente auec vin aigre et vng peu de vin se le pacient est sans fieure/et se il est en fieure auec pur vin aigre sans vin et quen len mouille dedans pain rosty et quil y soit laisse iusques a tant quil soit moiste/et que on le ioingne a ses narilles et en frote len ses haulieures les genciues/les dentz/les temples & les bras & puis que le malade le masche et en aualle lhumeur. Contre le laict prins et coagule es mammelles on cuira faisselet de mente en vin et en huylle et seront emplastrez sur les mammelles. Et deuons scauoir que quant on donne aucune medicine contre venin/on la doit donner auec ius de mente ou auec vin ou mente sera cuite quen nauroit point

le jus. ¶ Contre venin le seul jus de mente rommaine ou le vin de sa decoction ou le jus confit auecques miel y vault/et aussi il vault contre opilation de rate et de foye et des parties dont vient lurine qui vient de froide humeur ou de chaulde: mais q̃ len nait fievre. Le jus donne avec miel occist les vers du ventre et qui en gette du jus es oreilles il tue les vers qui sont dedãs. Qui en cuyt lherbe en vin et huylle et la met sur apostumes froides elle les dissoult. On cuira mentastre/figues et sauge en vin et donnera len au malade de froide toux le vin a boire de celle decoction et la nourriture/cest a dire lestune qui en est faicte et sen frote et lave reschauffe la matris et la nectoye. Et qui faict ung sachet de la pouldre elle guerist le froit reume du chef/et peult on prendre mente rõmaine pour franche.

¶ De meu. ¶ Chap. lxxx.

Meu est chaulde et seiche ou second degre. Cest une herbe dont la semence a tel nom et vault grandement en medicine. On la peult garder par deux ans. Elle a vertu diuretique pour sa subtile substance. Le vin ou leaue de sa decoction vault contre opilation de rate et de foye venant de froide cause et dissoult lempeschement de uriner. Leaue en vault en este et aux jeunes gens et le vin en lyver et aux vieilles gens. La pouldre de meu avec semences de fenoil peult estre donnee en viandes et en beuvrages. Elle expulse la ventosite de lestomac et des entrailles et si conforte la digestion.

¶ De marube. ¶ Chap. lxxxi.

Marube est chaulde et seiche ou tiers degre/on lappelle autrement prasium. Les fueilles en vallent principallement en medicine et puis les escorces et apres la racine. On en garde lherbe bonne par ung an en lieu umbrageux. Elle a vertu cõsumptive et dissolutive de ses qualitez et aussi de dissouldre et de ouvrir de son amertume. Cõtre le vice du pis qui est appelle asma de froide cause et de humeur visqueuse on donnera dyaprassium et fera len ung electuaire dune partie de son jus et la quinte de miel escume et le face len cuire jusques a tant quil soit espes et puis on y mettra pouldre de dragant et gõme arabic et requelice et sera tresbon cõtre le vice de la poictrine ou au moins que la pouldre en soit bien confite avec miel et q̃ on adiouste pouldre de requelice. Cõtre la toux la decoction de luy vault avec figues seiches. Cõtre stranguirie et dissintere on dõnera le vin de sa decoction avec figues seiches et fera len ung emplastre de la propre herbe cuyte en vin et en huylle et la mettra len sur les reins et la pennillere/et aussi vault cõtre colique de froide cause. Cõtre emorroides enflees et courans on fera une estuve du vin de sa decoction et eaue salee et puis on fera ung suppositoire de sa pouldre et de miel confit ensemble/ou len fera une decoction de sa pouldre et de son jus avecques huylle muscellin et mouillera len dedãs cotton/et puis mettra len au mal. Cõtre vers on dõnera la pouldre confite avec miel. Contre les vers des oreilles le jus en sera gette dedãs. Cõtre le vice de la rate les escorces des racines seront trẽpees par quinze iours en vin et en huylle et puis on fera de ce une decoction et le coulera len/et apres on adioustera en celle decoction cire et huylle et fera len oignement.

¶ De mandragore. ¶ Chap. lxxxii.

Mandragore est froide et seiche mais la quantite nest point determinee des docteurs/et ensuit de deux espe

tes le masle et la femelle: mais nous vsons bien de lune pour lautre indifferamment. Et si cōme Avicenne & les autres docteurs le dient/la femelle est formee en forme de femme & le masle en forme dhomme: mais cest faulx. Car seulement le masle a plus longues fueilles et la femelle les a plus larges: mais aucuns sont qui taillent telles figures pour decevoir les femmes. Les escorces des racines conviennent seulement en medicine et puis les pommes/et apres le sfueilles. Lescorce la racine cueillie est gardee en grāt vertu par quatre ans. Elle a vertu de restraindre et de refroidir/& aussi faict dormir en fievres agues. Pour faire dormir on confira la pouldre de lescorce avec laict de femme qui aura porte fille & au vin doeuf et sera mis sur le front et les temples. Contre douleur de chef de chauldé cause on mettra sur les temples les fueilles broyees et les oindra len dhuylle de mandragore qui est ainsi appellee et faicte. On prent les pommes de mandragore et sont broyees & les laisse len longuemēt en huylle commune et puis on les cuyt par aucun temps et puis on les coule et celle couleure sera huylle de mandragore. Elle vault a faire dormir et a douleur de chef de chaulde cause qui en oingt le front et les tēples et si reprēt la chaleur de fievre/& aussi ceste huylle refroidist la matiere des apostumes chauldes au cōmencement. Le fruict aussi et les fueilles si serōt emplastrez dessus ou amoderas la pouldre avec le ius daucune herbe. Contre flux de ventre de forte cose on oindra le vētre et toute leschine et le dos de celle huylle & en gettera len vng petit avec vng legier clistere. Avicenne dit q̄ les taches frotees de fueilles de mandragore sont deffacees et les lentilles aussi sont effacees de leur laict et q̄ tantost elles sont dormir/et qui la boit en vin elle enyvre trop fort. La cure de ces choses est p boire miel et bien vomer et de toutes les autres nuysances de mandragore. Len dit communement que mādragore a vertu de faire femme concevoir/et mesmemēt celles qui sont brehaignes se elles en mangeuent: mais ce nest pas vray se ce nestoit que lempeschemēt fust venu de chaleur de la marris: car lors la marris en ce cas seroit ramenee a mesure attempee tellement q̄ semence de lhomme ne seroit pas arse dedans elle.

De maiozaine. Chap. lxxvii.

Maiozaine est chaulde seiche ou second degre. On lappelle par autre nom esbrium ou selon les autres cābitū ou oreilles de souris ou sansucus. Les fueilles et les fleurs appartiennent en medicine. On la cueille en este avec les fleurs et les seiche len en vng lieu umbrage et la garde len par vng an. Elle a vertu de conforter pour son odeur aromatique & de dissouldre et de consumer pour ses qualitez et aussi de mundifier et purifier. La pouldre de maiozaine donnee en viande ou cuite en vin conforte lestomac refroide/eschauffe & conforte la digestion/& qui mect aux narilles elle cōforte le cerveau. Les fueilles & les fleurs chauffees en vng pot de terre mises en vng sac & puis mises sur le lieu doulant dissolvent la douleur venāt de ventosite/et q̄ les mect sur le chef elles valent cōtre la reume de la teste. Et devons scavoir que les ratz & souris esguettēt voulentiers a leurs racines pour en avoir medicine.

De nape. Chap. lxxviii.

Nape seuffre presque tout air/et demāde terre grasse & si naist mieulx en terre seiche et presque tenue et esleuee et sablonneuse. La propriete du lieu convertist et mue napus en navet/et le na

uet en nape/ mais affin q̃l proffite mieulx il veult terre bien remuee/ fumee ⁊ retournee ⁊ viẽt tresb en ces lieux ou les bledz ont este celle annee Mais se ilz sont trop espes on les semera et transplantera en aucuns autres lieux vuidz entre les vallees ou une partie affin q̃ lautre puisse croistre mieulx On les semera vers la fin de iuillet ⁊ tout le moys daoust / et se la pluye fault on les doit arrouser. Et si les peult on semer a pfit entre mil et pãnic par especial entre les tardifz a la seconde sarcleure. La sarcleure ayde a napus et a nauet. Entre les napes celles qui sont de meilleure saueur sont les longs ⁊ presque froncez et rongnez/ et non pas les gros ne qui ont plusieurs racines. Mais ceulx qui en ont une seule ⁊ droicte ague. On fait tresbõne composte de nape auec raphane ⁊ ung petit de sel ⁊ de vin aigre de miel et de moustarde ⁊ despices souefz flairans/ ⁊ si la peult on faire sans espices assez bõne. Napes sont chauldes ou second degre et nourrissent moult: mais elles sont de dure digestion. Elles font la chair mole ⁊ enflee/ mais encores moins q̃ les nauetz ne font: ⁊ se on les cuist en aucune eaue ⁊ on la gecte ⁊ puis on les parcuist en lautre la durte de leur substãce en est attrẽpee ⁊ engendre moyen nourrissement ⁊ attrẽpe entre bons ⁊ mauuais. Mais celles qui ne sont pas bien cuytes sont a grãt peine digerees et font ventositez et opilations es veines ⁊ cõduitz. Elles sont prouffitables se elles sont cuytes deux fois ⁊ que ces deux eaues soyent gectees ⁊ on les parcuist en autre eaue auec grasse chair.

De nenufar. Chap. xxxv.

Nenufar est froide ⁊ moiste ou secõd degre. Cest une herbe q̃ a larges fueilles et est en eaue / et en est de deux manieres. Lune a fleurs de couleur de pourpre et est la meilleure. Lautre a fleurs iaulnes q̃ nest pas si bonne. La fleur en appartient a medicine et la cueille len en septembre et la garde len par deux ans en grãt vertu. On fait des fleurs sirop contre fieure ague/ ⁊ pour lattrempance de sa chaleur on cuyra les fleurs en eaue ⁊ y adioustera len du succre et en faict on sirop. Contre douleur de chef de trop grãt chaleur les sarrazins en mettent leurs fleurs en eaue par toute une nuyt ⁊ puis au matin ilz appliquent celle eaue ⁊ les fleurs a leurs narilles.

De necelle. Chap. xxxvi.

Necelle est chaulde ⁊ seiche ou tiers degre. Cest la semẽce dune herbe que len treuue en lieux de palluz et entre fromens / et se peult garder par dix ans/ ⁊ est ceste semẽce ronde et pleine ⁊ tend sur le roux en couleur ⁊ sur la mer en saueur/ ⁊ pource elle a vertu diuretique pour son amertume et est dissolutiue et consumptiue pour ses qualitez. Emplastre fait de farine de necelle ⁊ ius de lupne mis entour le nombril occist les vers et par especial aux enfans. Pour les grãs on la confira en miel ⁊ le prendrõt. Farine de necelle faicte auec vin aigre ⁊ tiede gettee ou soufflees es oreilles tue les vers. Oignemẽt de necelle est tresbon cõtre rongne/ gratelle et mangeure de face et du corps. On cuira une grant quantite de necelle en ung pot en tresfort vin aigre et le cuira len tresbien iusques a tãt que le vin aigre sera tout degaste ⁊ que le demourant sera espes et puis apres on mettra huylle dedans.

De napel. Chap. xxxvii.

Napellus est napus de mer ou selon les autres une vapeur de mer et croist en la riue de la mer et est ve-

nin tresmauuais et perilleux et est chault
et sec ou dernier degre & q̇ sen torche il net-
toye le cuyr. Et quant il est rectifie par art
de medicine & on le boit il vault contre me-
sellerie et est venin a celluy qui en boit oul-
tre demye once & moins en occist bien vng
hōme. Et est vne chose moult merueilleu-
se comme miraculeuse que len trouue em-
pres napellus vne petite souris qui paist
aupres de luy & est celle souris le triacle cō-
tre le venin de napellus.

¶ De origan. ¶ Chap. lxxviii.

Origan est chault & sec ou secōd de-
gre et lappelle len galena ou gole-
na/ et en est de deux manieres cest
assauoir origan sauuage qui a les fueilles
les plus larges & oeuure plus fort & si en est
vng franc de iardin q̇ a moindres fueilles
qui oeuure plus doulcemēt/ & le met len en
medicine/ on le cueille en temps que il fait
ses fleurs & le seiche len en lumbre en espan
dāt: & doit on mettre en medicine les fueil-
les et les fleurs & getter hors les souches et
les garde len par vng an et a vertu de dis-
souldre/ de consumer et dattraire. Contre
froide reume de la teste on prēdra les fueil-
les & les fleurs et serōt mises en vng pot de
terre sans liqueur bien sec et les mettra len
au feu/ et quant elles seront bien seiches et
chauldes len les mettra en vng sachet et
puis sera mis tout chault sur le chef & que
le pacient soit bien couuert de draps pour
suer. Le gargarisme fait du vin de la deco
ction des choses dessusdictes oste lhumeur
des dentz & des gencines la degaste & aussi
le fait la pouldre mise dessus. Cōtre froit-
asme on dōnera au pacient le vin de sa de-
coction et de figues seiches ou la pouldre
confite auec miel pour prendre auec eaue
chaulde. Le vin de sa decoction conforte la
digestion et oste la douleur de lestomac et
des entrailles. Les faisselets fais de lherbe
cuyte en vin et mises sur les reins ostent et
dissoluent la maladie qui est nōmee stran
gurie et dissintere.

¶ Des oignons et ciboules.
¶ Chapitre. lxxix.

Oignōs demādent terre delice/ gras
se et bien remuee. Leur semēce bien
criblee dure par vng an seulement
Mais qui pend les oignons en torches ilz
durent deux ans ou trois/ & aucuns les se-
ment en nouēbre au cōmencement/ & ain-
si le fait on en Tuscaine/ & fait on sur leur
lieu a semer ainsi cōme treilles couuertes
aucunemēt de fueilles ou de feurre deuers
Galerne par vng bras esleuez et p deuers
midy par deux. Plusieurs le sement en de
cembre/ ianuier/ feurier & mars/ & si tost cō
me ilz peuēt bōnement semer apres. Lyuer
et au premier/ et si tost cōme ilz seront pre-
mierement parcreuz aucunement soit en
auril soit en may ou en iuing on les plante
en aires par vng demy pied ou vng espan
loing lung de lautre. Et doit on mettre en
laire quatre renges/ et ceulx que len veult
manger auant quilz soyent meurs on les
doit planter en aires ou sont courges/ ci-
trulz & concōbres ou melons/ et quāt ilz se-
ront creuz on doit oster les oignōs pource
quilz viendroient a meurete qui les laisse-
roit combien q̇lz ne viēnent pas si gros cō
me les autres q̇ sont plātez par aires seulz.
Quāt ilz doiuent estre plantez on ostera et
couppera leurs racines iusques au gros
dūg doid ou de demy doid empres loignon
et les ficher en terre seulement p vng doid
car ilz se reprendront legierement et ainsi
cōme se on les mettoit sur la terre/ ou se ilz
cheoient seulemēt a porter de loing & mes-
mement tous descouuers ou en terre ainsi
cōme seiche: mais quilz soyent plantez en
terre bien labouree/ remuee & conuertie en

pouldre ilz reuiendrōt abondance ⁊ croistrōt grandemēt. Oignons ⁊ ciboules veulent estre fouyz souuent tout entour ⁊ nectoyez des herbes / et se la terre na este fumee en lannee on la deura fumer ou tēps de la plātation affin q̄lz reuiēnent tresbien Et quāt on aura cueilly les oignōs meurs cest assa uoir quāt ilz ne se pourront soustenir ⁊ q̄lz ne croissent plus on plātera les meilleurs dicculx ou moys daoust affin q̄lz facent semence en lannee ensuyuāt: mais les pires serōt plantez plus tard affin que on les ait verdz en caresme ⁊ les moyēs serōt gardez pour en vser. Et se on les attache au decours ⁊ par cler tēps et sec ilz sen garderōt mieulx en lieu sec ⁊ obscur. Oignons sont chaulx ⁊ moistes ou tiers degre / et pource qui en mangeue trop souuent pour leur aguisement ilz engendrent mauuaises humeurs en lestomac ⁊ enfleures / vētositez et douleur de chef et bestournent le cerueau pour leur fumee q̄ monte au chef ⁊ fiert le cerueau dōt ceulx q̄ sont coustumiers den vser acoustumeemēt affolient ⁊ voyēt songes horribles ⁊ melencolieux: et par especial ceulx q̄ viēnent nouuellement hors de maladies quant ilz en māgeuent. Qui les mangeue crudz ilz ne nourrissent point [illegible] corps / mais q̄ les cuyt en eaue et que celle eaue soit gectee ⁊ puis q̄lz soyent parcuitz en autre eaue ilz dōnent assez bōne nourriture ⁊ par especial se on les cuyt auec bōne chair ⁊ grasse et q̄ on y mette aucune bōne confiture. Mais qui les māgeue crudz et par raison pour aucune medicine ilz donnēt chaleur ⁊ retrenchēt grosses humeurs et visqueuses ⁊ ouurent les veines qui font vriner et aydent aux femmes a auoir leur temps et croissent lappetit et esmeuuent a luxure par leur chaleur ⁊ humeur. Et se le ius est gecte es narilles ⁊ se on en flaire souuēt lodeur le chef du malade en est purge / et qui les mangeue crudz ilz dōnent croissance de cheueulx. Auicēne dit que il y a en loignon vne acuite incisiue ⁊ trenchant amertume ⁊ stipticite / et que celluy qui est le plus long la plus ague / ⁊ est le rouge plus agu que le blanc ⁊ le sec que le moiste et le crud q̄ le cuyt. Et aussi est en loignon vne attraction de sang aux parties de dehors / et pource il fait rougir le cuyr / et auec ce quant on māgeue loignon il vault proprement contre nuysance deaue ⁊ sa semence desface morfee / ⁊ quant on sen frote entour les cheueulx cheans ilz en sont aydez et secourus grandement. Et auec miel elle arrache la verolle / bube et verue: et qui trop en vse il deuiēt estourdy / et est vne des choses qui nuysent a lentendement pource q̄lz engendrent mauuaises humeurs.

¶ De ortie. ¶ Chap. xc.

Ortie est ainsi nōmee pource q̄ elle ard le cuyr quāt elle le touche: car elle est de nature de feu ardant cōme Macer dit / et en est de deux manieres lune poignāt et lautre morte q̄ ne poingt pas / et en sont les fueilles plus blanches / plus moles ⁊ plus rondes q̄ de la poignāt. Chascune des deux est medicinable. Le ius beu auec vin vault cōtre iaulnice ⁊ colique passion et auec miel il guerist anciēne toux ⁊ nectoye le poulmon et assouage lenfleure du ventre ⁊ lescueure. Les fueilles dorties broyees auec sel nectoyēt ⁊ purgent ordes playes ⁊ puantes et les guerissent ⁊ morsure de chien ⁊ chancre. Aussi la racine broyee ⁊ cuyte en vin ⁊ huylle vault contre enfleure de rate. Le ius dortie restrainct le flux de sang de narilles. La semence beue auec vin ⁊ par especial quant il y a du miel ⁊ du poiure esmeult a luxure Et lherbe fresche ⁊ tendre amolie le ventre quāt on la māgeue ⁊ par especial ou moys de mars cuyte en huylle.

¶ De poireaulx. ¶ Chap. xvi.


Poireaulx portēt tout air ꝛ re-
quierent terre moyennement
dissoulte/grasse ꝛ bien fumee
On les seme en lieux chaulx
et presque attrēpez ou moys de decembre/
et en lieux froidz ꝛ desattrēpez en ianuier/
feurier et mars quant la terre est ramenee
a equalite. Ceste semee se peult faire de
poireaulx seulemēt ou meslee auec autres
herbes ꝛ q̄ ce soit en terre bien labouree et
fumee par dessus/et les peult on semer es-
pes/puis on les essieue ꝛ trait on hors. Pre
mierement les poireaulx plus gros et ne
leur oste len rien de leurs racines quāt on
les plante en fosses/ mais quāt on les plan
te a vng baston en vng trou on leur retren
che leurs racines ainsi cōme iusques a la
porete ꝛ le sōmet des fueilles. On les plan
te ou moys dauril ꝛ de may ꝛ tout au long
de iuing: ꝛ si les peult on planter en iuillet
aoust/septembre et octobre: et seront bons
ou moys de mars ꝛ en auril prochain. Et
si nest point de necessite q̄ en la plantation
des poireaulx on quiere mole terre: car la
moyēne luy est tresbōne ꝛ la seiche presque
bonne. On plante poireaulx en deux ma-
nieres. Lune si est en fossez ꝛ est bonne cou
stume quāt on les fait dune paulme loing
lune de lautre ꝛ q̄ les poireaulx soyent gi-
sans en la fosse loing lung de lautre p̄ qua
tre doidz/ꝛ quāt on fait lautre fosse dēpres
len gecte la terre dicelle sur les poireaulx
plantez/ et la foule on aux piedz vng peu
doulcemēt. Et lautre maniere si est de les
planter a vng picu dont len fait vng trou
en terre tresbien fouye et labouree ꝛ que le
trou soit dung espan en parfond et loing
lung de lautre de demy pied/et la on met
les petis poireaulx bien disposez / et ne se
doiuent point rēplir les troux de terre mi-
se dedans. Mais apres trois sepmaines
quant il y vient herbe on les doit sarcler ꝛ
nectoyer des herbes. Et dit on que les poi-
reaulx ainsi plantez valent mieulx que les
autres ꝛ ne les peult on pas legieremēt ar
racher ne embler: mais ceste maniere est
la plus penible/et en ceste maniere peuent
ilz estre tresbien plantez entre les ciboules
qui sont ia cōme grosses. Et quant on a-
ura arrache les ciboules on doit sarcler les
poireaulx ꝛ ilz viennent lors prouffitable-
ment: ꝛ quāt on les cueillira on en laissera
les aucuns pour semēces: car on peult bien
garder leurs semences par trois ans quāt
elles sont pendues en lieu sec. Poireaulx
sont chaulx ꝛ secs ou tiers degre: ilz ne sōt
pas de grant louenge quant a viande/car
ilz font mal a lestomac ꝛ font ventositez et
enfleures et si mordent les nerfz pour leur
ague saueur/ et si ont de leur propriete de
faire fumee noire ꝛ melencolieuse qui mō
te au chef ꝛ obscurist la veue/et si font son-
ges horribles ꝛ paoureux/ꝛ pource sen doi
uent garder et abstenir gēs melencolieux
et hors du sens et colериques et ceulx q̊ ont
opilations au chef. Et ceulx q̊ en vouldrōt
manger doiuent māger pourcelaine/endi
ue ꝛ les semblables auec laictues pour at-
tremper la chaleur diceulx poireaulx ou
quon les parbouille ou q̄ on les laue deux
ou trois fois auant quilz soyent mangez.
Mais quant a medicine poireaulx sont
bons: car q̊ les māgeue crudz ilz nectoyēt
les conduitz ꝛ charelz du poulmon de tou
tes grosses humeurs ꝛ ouurent lopilation
du foye. Le ius des poireaulx auec vin ai-
gre ꝛ huylle mis aux narillēs si restraīt le
sang q̊ en yst hors/ꝛ estāche ceulx qui sont
de froide nature. Et q̊ les distille aux oreil
les pour doulē venue de froit ꝛ de humeur
il guerist. Qui mect poireaulx crudz sur
morsure de serpent p̄ maniere dēplastre ilz
y aydent. Qui les cuyt auec huylle de sisa-
mine ou auec amandes ꝛ les confist ꝛ prēt

ilz eschauffent a luxure. Plinius dit q̃ poireaulx broyez avec miel et mis sur playes les guerist: et qui en boit le ius avec vin il oste la douleur des longs/et qui les broye et met avec sel il reclost tantost les playes ouvertes ⁊ guerist les durtez ⁊ relasche/cõferme et cõsolide briefuemẽt les froissures. Poireaulx mãgez crudz valent a lencontre dyvresse et aguillonnent les mẽbres a luxure ⁊ chassent par leur seule odeur serpens ⁊ scorpiõs/et si valent contre douleur des dentz ⁊ occist les vers des dentz: mais ilz obscurissent la clarte des yeulx ⁊ griefuent lestomac ⁊ font avoir soif ⁊ enflambent et eschauffent le sang qui en mãgeue trop. Et est la semence du poireau plus seiche ⁊ de plus forte action quil nest: ⁊ qui en dõne a boire trois dragmes ou deux de semence ilz restraignẽt grandement le sang que len crache qui vient de la poictrine.

De pavot. Chap. xcii.

Pavot doit estre seme en septẽbre en lieux chaulx et secs/ et en lieux attrempez et froidz en ianvier/feurier mars et septembre: et le peult on semer avec autres herbes ⁊ avec choulx. Pavot est froit et sec ou premier degre et en est de deux manieres. Lung blanc ⁊ lautre noir. Le blanc est froit ⁊ moiste/et le noir froit ⁊ sec et si mortifie plus. Sa semence se peult garder par dix ans. Elle a vertu de faire dormir/adoulcir ⁊ de mortifier. Pour faire dormir on fera emplastre de la semence de chascune par soy ou de deux avec laict de femme ⁊ aubin doeuf ⁊ sera mis entour les tẽples. Les femmes de Salerne dõnent a leurs enfans pouldre de pavot blanc avec leur propre laict et est de la semence/et nest pas bonne celle du pavot noir pource quelle mortifie trop. Cõtre chauldes apostumes au cõmencement ⁊ contre eschauffement de foye la semẽce de pavot ou lherbe mesme broyee ⁊ confite avec huylle rosat soit mise sur le mal. Cõtre seicheresse de mẽbre cõme en ethique et en autres telles maladies on confira pouldre de pavot blanc avec huylle violat ⁊ en oingdra len leschine du dos par tout/a ce mesme ⁊ contre la seicheresse du pis vault moult dyapapaver qui en est fait: et principalement Plinius/Macer et Dyascorides diẽt que du ius des fueilles de pavot ⁊ de leurs capitelz on fait ung opian q̃ fait dormir ceulx qui sont en fievre/et le doit on donner par grant advis et consideration/pource quil fait grant opilation au chef et refroide et mortifie et par especial le noir.

De peucedan autremẽt fenoil porchin. Chap. xciii.

Peucedan est une herbe autrement nõmee fenoil porchin ⁊ est chaulde et seiche/et vault le vin de sa decoction contre strangurie/dissintere ⁊ opilation de rate et de foye. Lherbe aussi cuyte en huylle ⁊ en vin emplastree sur le foye et la rate amolie leur durte. Contre froides humeurs es parties espirituelles on dõnera leaue de sa decoction ⁊ de orge/⁊ se elles sont moult froides on donnera le vin de sa decoction et ius de regalice.

De persil. Chap. xciiii.

Persil doit estre seme en decembre/en feurier et en mars et en avril tout seul ou avec autres herbes/et le peult on trãsplanter tout au long de lan ainsi comme len veult. La semẽce en peult estre gardee par cinq ans. Persil est chault ⁊ sec ou second degre et si est diuretique et trenchant. Il faict venir lurine et les fleurs aux femmes/et si dissoult ventositez et enfleures/

par especial sa semence. Galien dit q̄ qui en fait emplastre sur pustules/rongnes et morfées il nectoye tresgrandemēt/et pour ce il ayde moult aux ydropiques ⁊ a ceulx qui ont fievre periodique/et si assouage la douleur des reins et de [illegible] vessie/pource q̄l euvre les conduitz du corps ⁊ les clarifie ⁊ aussi leurs voyes ⁊ attenuie les humeurs ⁊ les met hors en sueur ⁊ urine. Il nectoye le foye et les playes dicelluy/et euvre lopilation et guerist leurs apostumes/⁊ par especial celles qui sont es reins. Il dissoult la ventosite de passion colique. Qui le pile et met en la nature de femme il leur fait venir leur temps et larriere fais quant femme a enfante/et si boute hors du corps le fruict mort. Et qui le donne a boire a femmes grosses il nectoye ⁊ mundifie le fruict de grosses humeurs et visqueuses.

¶ De psilium. ¶ Chap. xcv.

Psilium est froit et moiste ou quart degre: cest une herbe dont la semēce a tel nom ⁊ doit on mettre la semence en medicine. On la cueille en este ⁊ se garde par deux ans. Elle a vertu de refroidir ⁊ amoistir. Quāt la langue est seiche ⁊ arse en fievres agues on mettra la semence en ung delie drappeau et sera lie et puis sera mis tremper ung peu en leaue/⁊ quāt on aura rate la langue on la frotera et applanira len de ce q̄ dit est. Contre la seicheresse des parties espirituelles ⁊ quāt le ventre est estrainct en fievres agues on mettra psilium en eaue et y sera laisse aucun pou/⁊ puis on gectera leaue ⁊ dōnera len le psilium avec eaue froide. On le met aussi en sirop cōtre fievres agues ⁊ en fait on grāde decoction/⁊ quāt [illegible] goute se tiēt ou vaisseau laq̄lle y tient legierement pour sa viscosite il est lors bon. Cōtre dissintere on le brusle en aucun pot de terre ⁊ met on la pouldre en ung oeuf mol ou en eaue rose qui mieulx vault/⁊ le dōne len au malade quāt le mal luy est venu par les entrailles denhault/mais quāt il est des boyaulx denbas on met la pouldre avec amitasie et luy baille len p dessoubz. Et aussi vault a ce ung emplastre fait de la pouldre ⁊ aubin doeuf ⁊ ung peu de vin aigre et deaue rose mise sur la pēnillere ⁊ les reins ou sur le nombril quant cest pour le deffault denhault. Et contre le flux de sang des narilles vault ce mesme emplastre mis sur le frōt ⁊ sur les tēples ou que de ceste pouldre et du ius de sanguinaire on luy mette dedās les narilles a ung tuyau ou autre chose. Cōtre chauldes apostumes on emplastra ung sachet de la semēce de psilium ⁊ de aucune autre herbe ⁊ sera mis bien souvēt dessus. Cōtre aspresse de cheveulx on lavera la teste de la decoction de psilium. Il garde le cāfre par sa froideur et humeur: car le camfre est de trop subtille substance.

¶ De plantain. ¶ Chap. xcvi.

Plantain qui est autrement appelle langue de mouton est froit et sec. Les fueilles de plantain cōsolident quāt elles sont seiches et aydent tresbien a tancle ⁊ rongnes/et ny est riēs meilleur cōme dit Dyascorides. Et est merveille que se len boit le ius de trois racines de plantain avec trois onces de vin il guerist aucunesfois de tiercaine. Et se len en boit le ius de quatre racines avec quatre onces de vin il guerist aucunesfois de quartaine. Et aussi dit Dyascorides que il guerist de playes de chiēs enragez. Il aide aux ydropiques ⁊ vault cōtre venin/⁊ occist son ius les vers ou ventre: ⁊ si guerist tresfort flux de ventre/et restrainct le temps aux femmes/et reffiert lenfleure de apostume ⁊ la degaste au commencemēt. Il guerist les

genitaires quant elles sont enflees et pleines de sang/et si les nectoye et restrainct.

¶ De polipode. ¶ Chap. cc.vii.

Polipode est chault ou quart degre/et seiche ou second. Aucuns dient quil est chault & sec ou secod degre. Cest vne herbe semblable a feuchiere et croist soubz le chesne/sur murs et sur pierres et lappelle len communement feuchiere de chesne. Et est la meilleure celle q̇ croist sur le chesne. La racine cueillie & aucunement nectoyee et seichee au soleil par vng iour se garde en grant vertu par deux ans. Et celle qui appert seiche par dedans quant on la brise est de nulle valeur. Elle a vertu dissolutiue consumptiue et purgatiue. Et principalement elle purge le fleume & la melencolie/ et par especial de lestomac et des entrailles et est vng peu laxatiue. Et deuds scauoir que en la decoction de polipodium on doit mettre aucune chose de ventosite comme est anis/fenoil et commin: car polipodium mue seulement les humeurs en ventosite. Aussi nous vsons de polipodium en apozimes et confitures / et en eaue et brouet de gelines et dautres chairs / et en donne len la pouldre pour lascher. Elle vault a quotidienne et tierceine q̇ procede de cole noire ou citrine. Elle dissoult aussi lopilation du foye venant de grosses humeurs visqueuses. Et si vault contre fieure quartaine et si prouffite a ceulx q̇ ont mal aux boyaulx et a colique et q̇ ont fleumes mussillagineux et aux entrailles. Elle vault contre quotidienne et passion de boyaulx et a lopicie et douleur des arteilz. Et pour garder sante on en vse ainsi. On casse et broye du polipodium vne once ou deux ou plus sil est moult laxatif et le cuit a len en eaue auec prunes et violettes/et y adiouste len de la semence de fenoil et de anis en grant quantite. Et puis sera nettement coule et en donnera len au malade au matin et au soir.

¶ De pastinaque. ¶ Chap. cc.viii.

Pastinaque est semee en decembre/ianuier/feurier & mars/en terre grasse & hault fossoyee delice et bien labouree/et en est de deux manieres. Lune sauuage & lautre franche/et est chascune de dur nourrissement/et si nourrist moins que nauetz. Elle a vng pou de acuite/& pource elle est extenuant & faict dyaffoine/et faict venir lurine et le tēps aux femmes et si a aucune vertu denflamation/& pource elle ayde a luxure et qui la consume elle engendre mauuais sang/& pource conuient a ceulx qui en veulent vser par mesure q̄ soit deux fois trēpee et parbouillie en eaue/et q̄ ces eaues soyēt gettees/ et puis apres quelle soit parcuite en la tierce. La sauuage pastinaque est appellee daucus asinius/et la frāche daucus creticus. Selon ysaac leur racine est chaude ou meillieu du second degre/et moiste ou meillieu du premier degre: mais selon les autres/les fueilles et les fleurs en sont chauldes et seiches ou tiers degre/et peult on mettre en medicine lune pour lautre pource quelles sont ainsi comme dune vertu: mais la franche vault le mieulx. Il est vne pastinaque rouge que len peult manger crue et cuite / et est tresbonne a mettre en composte auec nauetz/ et est belle pour sa couleur rouge & est semee comme les autres pastinaques. Elle a vertu medicinable selon les fueilles et les fleurs et pou ou neant selon la racine/et la doit on cueillir quant elle florist et getter hors les racines et puis seicher en lumbre les fueilles et les fleurs/et se peult garder par vng an. Elle

a vertu dissolutive de consumer et dattraire de ses propres qualitez/et est diureticque de sa subtille substance. Contre froide reume on fera ung sachet de la pouldre de ceste herbe qui sera mis tout chault sur la teste du pacient pour la douleur de lestomac qui procede de ventosite ou de froidure. Et cõtre strangurie/dissintere/colique et passion de boyaulx on donnera le vin de sa decoction et puis que grant quantite de lherbe soit boulie en vin et cuyte en huylle et mise sur le lieu doulant. Contre stragurie/dissintere et le mal de la pierre/on donnera le vin de sa decoction/de sa semence et saxifrage. Cõtre opilation de rate et de foye de froide cause et ydropisie on fera ung sirop de sa decoction et du ius de fenoil. Contre durete et opilation de foye et de rate/on prendra de ceste herbe en grant quantite et la mettra len en vin et en huylle et y sera laissee tremper par dix iours/et au dixiesme on la cuira tant quelle soit toute ramencee en huyle et puis que lherbe soit bien espreinte et le demourant coule/et apres ce que ceste coulente soit mise au feu et que on mettra la cire dedans et que on en face ung oignement lequel vauldra contre les choses dessusdictes et contre telles apostumes.

¶ De pourcelaine. Chap. xcix.

Pourcelaine en quelque temps quelle soit semee elle vient quãt la chaleur vient/et par especial on la peult semer en Avril/en may et en iuing/par soy ou meslee avec autres herbes. Elle vient tresbien entre choulx et entre oignõs et porreaulx/et si peult bien estre semee entre les vignes/toutesfois elle desire terre trop grasse pour mieulx venir. Et ou elle aura este semee une fois elle reviendra chascun an tresbien/et par especial se en ce lieu elle est venue a parfaicte meurete/trop grãt seicheresse la griefue grandement se on ne luy ayde par souvent arrouser/et affin quelle ne face point de souche elle doit estre mise es umbres des arbres et en motes pleines dherbes. Et en est de deux manieres de pourcelaine. Lune q a moult larges fueilles que len appelle romaine ou fromentaine/et est moult moiste et mal savoureuse. Et lautre est commune et a petites fueilles/et est ceste moins moiste et de meilleure saveur. Se elle est semee entre herbes espesses elle ne pourra faire belles souches ne a se pourra dilater. Pourcelaine est froide ou tiers degre et moiste ou second/quant elle est verte elle est de grant vertu/et seiche de moindre. Elle a vertu de adoulcir et est sinitive amortissant et refroidissant. Cest tresbonne viande a gẽs qui sont en fievre cuyte et ague. A ventre estoupe on la cuira en eaue avec prunes et puis le pacient mãgera les prunes et pourcelaine et beuvra leaue. Et peult on bien proprement mettre pourcelaine avec choses diuretiques elle a aucune ponticite/et pource elle conforte lestomac et les entrailles et si vault cõtre playes nuysans es reins et en la vessie/et si vault aussi a flux de sang et restrainct de quelconque part que il viegne. Elle oste la douleur et la chaleur de la rate et du front quant on en oingt le chief/le front et les tẽples. La franche vault contre dissintere et ayde aux gens qui ont coleriques egestions. Avicenne dit que pourcelaine a vertu de desraciner verrues et les arracher quant elles en sont frotees et oste lassure des dentz agacees et retrenche le desir de lavoure: mais toutesfois en complexion chaulde et seiche elle y adiouste.

¶ De papire dicte papir.
¶ Chapitre. C.

Papire est appellee papir cõme paisture de pir/cest a dire nourriture de feu pource que quant elle est seiche

cest chose bien propice pour nourrir feu en lampes. Cest vne herbe tresplaine par dehors et par dedans / elle a vne moelle tresblanche et est legiere comme espurge et naist en lieux pleins deaue et lappelle len communement ionc. On le seiche et lescorce len : mais il doit demourer vng peu de lescorce dung coste pour soustenir la moelle droicte. Et de tant quil y demeure moins descorce de tant ard elle plus clerement en la lampe ⁊ si en est plus legierement enflambee/on en fait en aucuns lieux vaisseaulx et nefz comme a memphi et en inde. Ainsi que Plinius dit/⁊ aussi lhestoire Dalexandre/et aussi faict on chartres de papire pour escripre lettres. Et aussi en faict on corbillons et plusieurs autres choses pour le commun et humain vsage/on en fait les voilles des nefz / et si en faict len aucunes robes. Plinius dit q̄ sa moelle vault moult pour traire et mettre hors leaue des oreilles: car elle la boit de sa nature ⁊ la traict a soy. Et pource on retraict eaue de vin a papire.

¶ De poulieul. ¶ Chap. C. i.

Pouliеul est chault et sec ou tiers degre. On le cueille quant il est en fleur ⁊ le seiche len en lumbre/et se peult garder vng an. Les fueilles et les fleurs valent en medicine sans la tige ⁊ les branches. Il a vertu de dissouldre et de consumer. Lherbe de pouliеul ⁊ les fleurs bien cuytes sans eaue dedans vng pot et mises en vng sachet ⁊ puis assises sur le chef bien chauldement guerissent de reume froide. Vng gargarisme faict de vin aigre/et de la decoction de pouliеul ⁊ de figues seiches vault contre froide toux q̄ vient de glueuses humeurs et pleines deaue. Le vin de la decoction de pouliеul vault contre douleur de lestomac et des entrailles causees de froit ou de vent. Et aussi vault a ce len plastre faict de pouliеul cuyt en vin et mis dessus. Aussi vne estuue faicte de leaue de la decoction de pouliеul seiche lhumeur de la marris ⁊ la restrainct/⁊ pource en vsent fort les femmes de salerne.

¶ De raues et nauetz.
¶ Chapitre. C. ii.

Raues cest a dire nauetz q̄ viennent en tous aires habitables et requierent terre dissoulte et grasse et tellement dissoulte quelle soit presque tournee en pouldre affin que ilz y viennent mieulx. On les seme par telle maniere/on mesle la semence auec pouldre affin quilz ne soyent trop espes semez/et les peult on semer de la fin de Juillet au moys Daoust/et encores oultre et par tout le moys daoust en lieux chaulx [illegible] secs/et par especial quant la terre aura este par auant mouillee de pluye/ se on les seme au large ilz en seront plus grans/et pource ou les plantes seront venues espesses de rainceaulx quant ilz y auront prins aucune force et grandeur on en ostera les aucuns ⁊ seront transplantez en autres lieux vuidz ou on les ostera par les sarcler souuent/⁊ sont moult aydez par les destourner dherbes. On les seme en champs nudz/⁊ si peuent estre semez en estoubles se elles ont este tresbien arees/et q̄ la semence soit couuerte de terre a vne herce ou daucun autre instrument affin quelle ne soit pas trop parfond plungee en terre. Aussi les peult on tresbien semer entre le pannic tard et en la seconde sarclation diceulx/et quant le pannic sera leue on les sarclera. Ilz se delectent en plain champ et leur griefuent grandement les vmbres. Et se il est seicheresse de temps tant q̄ on [illegible] les puisse semer en temps propice on les pourra bien semer espes en aucun lieu vmbrage et arrousable comme choulx. Et quant les plantes seront grandes ⁊ [illegible] terre bien arrousee

de playe on les y pourra transplanter vers la fin daoust et iusques a my septembre en terre bien labouree. On les cueille en octobre / et ceulx qui seront les plus beaulx on leur ostera leurs fueilles & les plantera len affin que ilz facent semẽce en este prochain venant. On faict composte de naueltz auec eaue affin que on les ait pour potage en yuer et en caresme ensuyuant/et est faicte [illegible] telle maniere / on laue tresbien les naueltz & puis on les compose et met on crudz en vng pot de terre ou autre vaisseau seul a seul/et en chascun pot [illegible] terre on semera et en chascune piece du sel mesle auecques semence de fenoil & de sature [illegible] de sel sans plus / et a la fin seront pouldrees [illegible] seront ainsi laissez y huyt iours/et puis on y mettra de leaue froide tant quilz seront couuers/& par ainsi serõt gardez tout au long de lan. On en faict aussi composte auec vin aigre/ raphane/ moustarde et sel par telle maniere. Pour [illegible] quantite de deux communs seaulx/on prendra vne liure de raphane et plus se on la veult faire/ et vne liure de moustarde et demye liure de graine de fenoil et trois liures de miel et vne de sel et sera trenchee la raphane tout du long deliement & sera pilee menuement et y seront meslez [illegible] semence et le sel et puis [illegible] fondra le miel et sera demesle auec moustarde et destrempe de tresbon vin aigre enuiron de la moytie dung seau et puis des naueltz et napes/rayes et racines rouges et pastinaques/pommes et poires qui veult bien apoint cuytes et tresbien refroidies et bien trenchees/& puis fera len lict et fondement et semera len par dessus du rafan auec les semẽces et le sel mise/toutesfois par deuãt moustarde a equalite. Et puis on fera vng autre lict et puis on mettra la moustarde et les semences [illegible] tousiours ainsi iusques a ce que le vaissel soit plein / et seront ainsi gardez. Selon ysaac le nauet est chault ou second degre et nourrist plus que les autres herbes : mais toutesfois il est de dure digestion. Il faict chair molle et enflee pour sa vẽtosite et enfleure/il resueille a luxure/ et se on le cuyt en eaue et puis que on gette celle eaue & quil soit recuyt en autre eaue on luy attrempera la durte de sa substance et dõnera moyen nourrissement entre bon et mauuais : mais se [illegible] nest bien cuyt il est a peine digere. Il faict ventosite et opilation es cõduitz/& pource il est bon cuit deux fois. Et quant il sera ainsi cuyt on gettera ces deux eaues et sera parcuit auec bonne chair & grasse/& sans ce ilz sont bons a podagres se ilz lauent leurs piedz au ius.

De rafan. Chap. c. iiii.

Rafan nest point seme. Car il na point de semence : mais len plante la courõne fresche toute ou la moytie ou len fera petites pieces des racines et seront plantez en Nouembre/Decembre/ianuier/feurier ou mars. Il veult terre parfondement fossoyee dissoulte grasse et bien labouree/si comme les autres herbes dont nous voulons auoir longues racines et grasses. Nous vsons de rafan principalement a faire composte de naueltz. Le rafan est chault et sec ou second degre. La racine verte appartient a medicine/et seiche aussi et plus la verte que la seiche. La racine a vertu incisiue et dissolutiue. On en faict bon oximel par telle maniere. On broye aucunement les racines et les laisse len deux iours ou trois en vin aigre & puis y met on la tierce partie de miel. Tel oximiel vault a lencontre de cartaine & de cotidiẽne se elle ne vient de fleume sale. Se il ya en lestomac froides humeurs indigerees on dõnera a mãger les escorces de racines de rafan qui soyent touillees en miel & vin aigre iusques a tant que le pacient en soit

saoul / et puis si boyve de leaue chaulde et
mettre ses doidz en sa bouche ou vne plu-
me mouillee en huylle il fera vomir. Con-
tre la durte du foye et de la rate on empla-
strera lherbe cuyte en vin et en huylle / et q̃
lemplastre sur la pennillere elle vault con-
tre stranguirie et la dissoult. Et a rafan telle
propriete que qui en mect vne piece sur es-
corpion il meurt. Et pource dit Democri-
tus que qui a la main frotee de la semence
de rafan meure il peult traicter et manier
serpens sans soy grever. Hermes aussi dit
en ses alchimiques que se le ius de rafan
est mesle avec le ius des vers de terre cassez
broyez et espreins par vng drap ⁊ len trẽpe
vng cousteau / dague ou autre ferrement
dedans / il trenchera et percera fer comme
plomb. Et si dit aussi que se len a trouve
vng hõme hors du sens ou enrage il peult
recouvrer sante par rafan / pille et broye et
le ius tire et bien lye ensemble sur la teste.
Et devons scavoir q̃ le rafan est ennemy ⁊
adversaire des vignes / et que se on [illegible] mect
pres elles sen refuyent par le discord de leur
nature / si comme Paladius qui fut moult
expert laboureur des champs tesmoigne
et afferme.

De raps. Chap. c.iiii.

Raps est vne herbe dont la racine a
tel nom et se fiouyst quant il ya assez
nuees au ciel combien quil viegne
en tout air. Raps ayme terre grasse ⁊ delice
longuement fouye ⁊ parfond fossoyee et re
double terre glaireuse. On le seme en la
fin de iuing et ou moys de iuillet en lieux
attrẽpez / et en aoust et septembre / en lieux
chaulx et secs. On doit semer les raps a
grant espace et hault fossoyee / et vient le
mieulx en lieux graveleux et la seme len
apres nouvelle pluye se nest par aucune ad
venture on le puisse arrouser / et ce qui en
est seme doit estre tantost couvert a vng pe
tit sarclet legier. On ne doit point mettre
de fiens dessus pource que de ce elle est fai-
cte plus grasse. Elle viẽt plus souefue quãt
elle est arrousee de eaue salee souvent on
pense que les raps qui sont les plus doulces
sont de feminin genre ⁊ qui ont les fueilles
plus larges et vertes a plaisance. Et pour
ce nous cueillerons les semences de ceulx
cy. Il semble quelles devroient venir plus
grãdes son leur ostoit toutes leurs fueilles
et que on leur laissast le chou tenue et tout
seul et les couvre len souvent de terre / et
pource peuent estre tresbien plantees en
fosses affin que la terre puisse mieulx estre
assemblee autour de elles. Et se len veult
les aigres faire devenir doulx on mouille-
ra les semences en miel et tremperont de-
dãs vng iour et vne nuyct. Raps est chaul
de ⁊ seiche ou secõd degre ⁊ nourrist moins
que le navet pource que son acuite est plus
forte que du navet cuyt. La nourriture en
est grosse ⁊ dure en lestomac / ⁊ pource nuist
a la digestion ⁊ nuist aux yeulx / aux dẽtz
et a toutes playes et douleurs quant on la
prent en forme de viande: Mais q̃ la prent
en forme de medicine elle ayde: car elle pur
ge les reins ⁊ la vessie ⁊ les lave de grosses
humeurs et faict bien uriner. Et q̃ la man-
geue crue elle brise les pierres et q̃ la man-
geue cuyte elle vault a la toux de froide
cause / et qui la mangeue en forme de vian
de elle engendre torsions et douleurs et en-
fle et griefue ⁊ faict mal a lestomac si com
me le tesmoigne ce q̃ elle faict toutes puan
tes pourrices / par especial avant la viande
car la raps que len prent a ieun eslieve la
viande et deffend quelle ne descẽde au lieu
ou elle doit estre cuyte / ⁊ pource elle est cau
se de dure digestion et faict vomir / et par
especial ceulx q̃ ont ventositez en lestomac
mais qui la prent avec viande elle ne faict
pas tant de mal ne tãt de ventositez mõter

enhault/⁊ pour sa griefacte elle descend a/
nal et envoye la viande au lieu de sa deco/
ction ⁊ la digere sicomme il appartient/et
pource ceulx qui veulent vomir la doivent
prendre avant la viande. Elle a vertu pa/
reille a rafan et vault a telles choses et la
donne len en telle maniere / mais elle nest
pas si vertueuse comme rafan.

❡ De rue. ❡ Chap. c. v.

Rue est semee en aoust. Mais elle
vient mieulx qui en plante les rain
ceaulx arrachez dicelle et q̃ encline
le sommet daucuns rainceaulx en terre il
se enracine tantost et se seiche a peine ceste
herbe. Plinius dit que rue hait froit yver ⁊
humeur de pluye/si sesiouyst en sec temps.
Elle se veult nourrir de cẽdres ou de terres
de tuille seiche. Rue ayme tant sec quelle y
croist mieulx q̃ ailleurs. On la transplan/
te en printemps ou en septembre/et lors on
la doit souvent arrouser se elle na pluye et
qui la laisse fleurir elle en seiche plus tost.
Quant elle envieillist lherbe devient boys
qui ne couvre chascũ an deux fois les rain
ceaulx de terre iusq̃s aux fueilles/⁊ quant
elle est endurcie et fait boys elle ne fait pas
bien rainceaulx qui ne [illegible] trenche empres
la racine; car lors y reviẽdroit nouveaulx
raiceaulx qui luy ramene la ieunesse. Rue
est chaulde et seiche ou second degre et en
est de deux manieres. Lune frãche/lautre
sauvage q̃ len appelle pigamum. Les fueil
les et semences appartiẽnent en medicine.
La semence en peult estre gardee par cinq
ans et les fueilles seiches par ung an. Elle
a vertu diuretique/dissolutive et consum/
ptive. Cõtre mal de chef appelle cephalea
on gettera dedans le nez ung peu de ius et
le pacient estãt au baing: car il tire le fleu/
me ⁊ nectoye le cerveau et a ce vault le vin
de sa decoction. Contre defaulte de veue

po^r fumosite colique on mettra rue en ung
vaisseau de vin et en usera la personne de
ce vin. Qui mesle rue avec eaue rose et la
mect sur les yeulx lipeux ou pleine de sang
elle les guerist et nectoye merveilleusemẽt
Contre douleur de dentz rue cuyte en vin
et emplastree sur le mal vault. Ou autre/
ment/prenez lung de ses durs rainceaulx/
des plus durs ⁊ lardez en aucune maniere
au feu et en faictes cautere en la cõcavite
de la dent et [illegible] ayde grandement. Contre
la froidure de lestomac ⁊ la paralisie ⁊ des
autres membres/aussi on donnera le vin
de sa decoction avec castor. Contre opila/
tion de rate et de foye et de stranguirie ⁊ dis
sintere/on donnera le vin de sa decoction/
cest assavoir de rue et du fenoil ou sa poul
dre avec ius de fenoil. ❡ Item cõtre stran
gurie et dissintere/rue cuyte en vin et en
huylle ⁊ emplastree sur le pennil elle vault.
Contre tenasmon de froide cause on cuist
rue en vin et en prent on la fumee par aval
en encasine ou que len chauffe bon vin et
quil soit gette sur la rue et que le malade
en recoyve la fumee aval par ung embost.
Pour rappeller le temps aux femmes et
tirer hors lenfant mort et la secondine/cest
assavoir larriere faiz/on donnera trifera
magna avec le ius de rue tout seul prins
par la bouche ou gette en la nature par
ung passoire ou les tendrons de rue fris en
huylle et puis mis par dessoubz. Contre
blesceure de coup ou froissure sans playe/
on cuira rue en ung test sans autre liqueur
et puis sera mise dessus. Contre la lippe ⁊
rougeur de loeil/on cõfira pouldre de com
min en ius de rue et puis mouillera len de/
dans coton et sera mis sur les yeulx. Rue
aussi beue vault contre venin beu/et cõtre
morsures de bestes venimeuses ⁊ aussi fait
elle qui lemplastre sur le mal. Et notez que
se aucun estoit environne de rue de toutes
pars que il pourroit seurement aller ou

basilique. Plinius / Diascorides et Constantin dient que quant la musielle a a cōbatre contre le serpent quelle mange de la rue / et que quant elle est garnie de lodeur ⁊ de la vertu de rue elle assault seurement le serpent / cest assauoir le basilique et loccit. Les bestereaulx sen fuyēt des iardins po^r lodeur de la rue quāt elle y est et pource on la seme bien et proprement es lieux ou il y a fenoil / ache et telles autres bonnes herbes. Ceulx q̄ sont oingtz de ius de rue ne serōt ia poinctz de guespes ne de scorpiōs / ne daultres bestes venimeuses.

De ruble. Chap. c. vi.

Ruble desire terre dissoulte ⁊ grasse affin quelle viengne bien / cōbien q̄lle viengne bien en terre moyennement grasse qui doit estre fouye a houes ⁊ picques bien en parfond en octobre et en nouēbre et ou moys de feurier ensuyuant ou de mars et dauril. Elle sera semee bien espesse cōme bled ou speaultre / et en fait on petites aires comme en iardins ou quaternitez comme len seme le fromēt. Et doit on couurir [illegible] semence a vng seul rasteau / et quant [illegible] la houera et fera les petites aires on la destournera de toutes herbes et racines et par especial de la menue herbe qui vient aux iardins / et toutesfois sil y vient aucunes herbes on les ostera / et les rongnera len et surfouyra len a quelque petit instrument et aux mains / et puis quant les semences seront noires en aoust on les cueillera auec toute lherbe et seront seichees et tresbien gardees a la fumee. Et apres en octobre ou en nouembre on fouyra les fossez et les aires / et de celle terre on couurira vng peu les rayes ⁊ puis leste ensuyuant on les trenchera et nettoyera toutesfois que les herbes y viendront / ⁊ puis arriere on cueillera les semences en aoust comme dit est / et aussi qui vouldra on pourra cueillir les racines de la ruble en fouyssant tout doulcemēt la terre soubz icelle racine petit a petit / ⁊ puis les seicher au soleil: mais il vauldroit mieulx les laisser iusques a lannee ensuyuant dedans la terre affin quelles fussent plus grosses et meilleures en cauant de rechef les fossez ⁊ couurant les aires comme dit est / et quant les racines seront seiches on les batra de trocles affin que on les rompe et deliure mieulx de la terre et de la pouldre et soiēt faictes cleres / et qui en vouldra faire pouldre encore vauldra mieulx.

De reguelice. Chap. c. vii.

Reguelice est la racine dune herbe q̄ demande terre bien dissoulte / ⁊ par especial sablon affin quelle y puisse getter abondance de racines grandes et longues / et se on les replante elles se reprēnent legierement et bourionnēt largemēt autour delles / et croy que qui prendroit la tige et la haste ⁊ la ployeroit ⁊ mettroit en terre tant cōme elle seroit tendre quelle se conuertiroit en racine comme fait mente / rue et herbe verte. Reguelice est chaulde ⁊ moiste attrēpeement / et doit on eslire celle qui nest pas trop grosse ne trop menue ⁊ q̄ est iaulne dedās ⁊ nest pas pouldreuse. La blāche ⁊ la noire ne vallent rien. Le ius de celle est de telle vertu et encore plus forte / et est fait par telle maniere. Quāt elle est verte on la pile bien fort et faict on boullir en eaue et la cuyt on iusques a tant quelle soit pres degastee / et puis on lespraint / ce vault contre tous les vices de la poictrine. La decoction en eaue vault contre pleupnomonie et pleuresie / et vault le vin de sa decoction cōtre la toux / a ce vault aussi lelectuaire fait du ius dicelle ⁊ de miel. Item reguelice maschee / mangee ⁊ tenue sur la langue adoulcist la soif ⁊ les aspresses de bouche ⁊ de la langue ⁊ aussi de la gorge.

¶ De satyrion. ¶ Chap. c. viii.

Satyrion sicomme len dit est ache sauluage & est chaulde & seiche ou tiers degre. Elle a vertu dattraire les parties qui sont de loing dont ses genitelles confictes auec miel si recueillent & esmeuuent a luxure/ et si le feront encores mieulx et plus qui en fera cõficture de dates et piscaces auec miel/ et aussi le ius de ce que dit est qui est prins auec miel vault a ceulx qui ont artetiques.

¶ De saffran. ¶ Chap. c. ix.

Saffran est de deux manieres dõt lung est sauluage qui est seme cõme les autres herbes et est de peu [illegible] proffit/et fait haulte souche & moult de cosses esquelles il naist/et quant le saffran appert on le cueille au soleil leuant. Et lautre est bon et franc que len ne seme point pource quil ne fait point de semence: mais on cueille les oignons qui sont en terre ou moys dauril ou de may/ et les laisse len en vng mõceau par huyt iours pour meurir et apres on les nettoye et seiche en lieux chaulx: mais non pas au soleil affin quilz ne si cuysent quant ilz sont meurs/ & les cõgnoist on quant les fueilles sont seiches et les garde len iusques au moys daoust sur aucune chose hault ou en vng solier & sans toucher a terre/et lors doiuent estre desserrez lung de lautre. On les plãte auec leurs racines en terre bien aree ou bien fouye et loing lung de lautre dune paulme/et parfond en terre trois doys/ et est le meilleur tẽps [illegible] les planter du meillieu daoust iusques au meillieu de septembre/ & les y laisse len deux ou trois ans/ et chascun an ou moys dauril se les fueilles sont seiches pour lors & en may & iuing se lherbe naist es aires on la bye & tresfouille len la terre au dessus par tout de deux doys en parfond/et q̃ len ne touche point aux oignõs. Et q̃ voul dra on raira la terre enuiron la fin daoust et en septembre/et ainsi laire sera nettoyee de toutes autres ordures/et puis quant les fleurs naistront on les cueillera Et seiche len saffran a petit feu et lent/ & le garde len apres en aucun lieu bien clos. Quant deux ou trois ans seront passez on ostera les oignõs pres de la terre ou moys dauril/ et puis apres en sera fait ce qui est dit et seront plantez comme dessus est dit. Saffran veult terre croyeuse ou moyenne et le peult on tresbien planter ou il y aura eu oignons apres ce quilz seront ostez. Et deuez scauoir q̃ le saffran nest point moult blece des vimbres: mais les souris le griefuent moult/ et veult auoir fosses entre les aires bien parfondes pour estre deffendu de leaue qui y pourroit descendre: car il [illegible] doubte/ et aussi leaue deffend que les souris ny aillent pource que les souris et taulpes mangent voulentiers les oignons. Saffran est chault et sec ou second degre et attrempe en ses qualitez/et pource il conforte et vault grãdemẽt contre foyblesse destomac et deffault de cueur/il oste la rougeur de loeil qui viẽt de sang ou de tache qui le broye auec roses ou moyaulx doeufz et les met sur loeil comme Diascorides le dit/et qui boit saffran au matin si le garde & preserue de gloutonnie et dyuresse/ et aussi la decoction faicte de saffran ne seuffre point que on senyure/et si dit quil guerist de morsure de serpent et de yraignes et de poinctures de scorpions.

¶ De surmontain ou salmontain. ¶ Chapitre. c. x

Surmõtain q̃ est dit sileos ou silesios est chault & sec ou secõd degre. On peult garder sa semẽce trois ans/ & est mise la se-

mence en medicine laquelle a vertu diure tique dissolutive/consumptive ⁊ attraicti ve. Contre asme de froide cause on beura le vin de sa decoction avec figues seiches ou on donnera la pouldre dicelluy avec fi gues seiches rosties. Contre opilation de foye/de reins et de vessie/ stranguerie ⁊ dis sintere len beura le vin de sa decoction.

¶ De stafizagre. ¶ Chap. c.xi.

Stafizagre est chaulde et sei che ou tiers degre/ et est la se mence dune herbe ainsi appel lee/et est de grãt vertu/ ⁊ pour ce lappelle len purge chef : car elle purge de fleume et le seiche/ deffend de reume et nectoye lestomach. Le vin de sa decoction et de rose en guerist qui le gargarise. Con tre rongne et poux on fera vng oignemẽt de sa pouldre et de vin aigre/et si vault cõ tre paralisie qui sen oingt. La pouldre prin se avec miel si occist/ tue et destruict tous les vers du corps.

¶ De squille. ¶ Chap. c.xii.

Squille est chaulde et seiche ou se cond degre. Cest vne herbe q̃ est semblable a oignons. La racine q̃ est cõme oignons si est meilleure en medi cine que les fueilles/se on la treuve seule el le est mortelle. Elle a vertu diuretique dõt elle vault a la digestion de la matiere tant en quotidiẽne que en quartaine/ ⁊ si vault contre opilation de foye ⁊ cõtre la douleur des boyaulx et des entrailles selon ysaac. La maniere den vser contre ce qui est dit si est telle. On divise la squille par le meillieu et oste len du dedãs autãt de costes cõme par dehors/⁊ en sera garde autãt ou meil lieu/⁊ seront gettees celles de dehors/ et se ront gettees celles de dehors pource q̃lles sont venimeuses ⁊ moult chauldes ⁊ aussi serõt gettees celles de dedãs pource q̃lles sont mortelles pour [redacted] trop grãt froidure dicelles: mais les moyẽnes sont attrẽpees cuictes ou four ⁊ enveloppees de paste/ et puis serõt recuictes en vin aigre/⁊ apres se ront coulees / ⁊ en celle couleure y mettra len du miel/⁊ se len veult q̃ loximel soit fait plus fort len ne le cuyra point en la paste: Mais seulement en vin aigre. Ce vault contre toute douleur de par dehors proce dant de froide cause.

¶ De senene. ¶ Chap. c.xiii.

Senene est seme avãt yver ⁊ apres et desire terre grasse/et qui le seme cler il en est meilleur/et sil est seme trop espes on en peult bien oster aucunes plantes ⁊ les trãsplanter ailleurs/⁊ est vne herbe tellement multipliãt q̃ ou elle a este vne fois semee a peine se pourra extirper ne le lieu en estre delivre/ car le lieu ou [redacted] semẽce chet a terre elle verdist tãtost. Elle est seiche ⁊ moiste ou meillieu du quart de gre. La semẽce ⁊ non lherbe est gardee par cinq ans/elle a vertu de dissouldre ⁊ de cõ sumer et attraire ⁊ attenuier. Cõtre para lisie de langue [redacted] semẽce maschee et tenue soubz la lãgue vault. Cõtre paralisie des autres mẽbres on mettra senene en vng sa chet et sera cuyte en vin et puis mis sur le lieu doulant/et par especial au cõmence ment de la maladie. La pouldre gectee es narilles fait esternuer ⁊ nectoye le cerveau des superfluitez. Cõtre vieil asme de vis queuse humeur on dõnera le vin de sa deco ction ⁊ de figues seiches. Cõtre opilation de foye ⁊ de rate et vne maniere de ydropi sie appellee lenthofleumatique on cuyra se nene en eaue avec racines de fenoil ⁊ en la decoctiõ coulee on mettra du miel ⁊ le beu ura len. Cõtre la durte de la rate on met tra lherbe bien broyee avec saing de porc p dessus la fomẽtation/cest assavoir lestu

ne faicte de la decoction de seneve fait venir le temps aux femmes. Lherbe de seneve cuicte en vin et emplastree vault contre dissintere et stranguirie. Le vin de la decoction de la semence avec dragant seiche lhumeur de la luette et du cerveau et des toes / et y met on le dragant affin quil ne arde point trop fort & quil ne lescorche. Pythagoras loue seneve sur toutes autres herbes / & Plinius dit quelle attenuye grosses et visqueuses humeurs et les purge. Elle guerist les poinctures des serpens et scorpions q̃ y adiouste vin aigre. Elle surmon [illegible] le venin des champignons venimeux. Elle oste et adoulcist la douleur des dentz Elle trесperce le cerveau et le purge merveilleusement. Elle brise [illegible] pierre / elle a puissance sur le tẽps des femmes / elle donne appetit et conforte lestomach / elle ayde contre epilence / elle guerist les ydropiques elle reveille en litargie & leur ayde grandement. Elle nectoye les cheveulx & les garde de cheoir. Elle oste les tins & les ennuyeux sons des oreilles / elle deborche la salive des yeulx / elle ayde aux paralitiques pource quelle ouvre les conduitz / elle dissoult lhumeur grevant les nerfz et la degaste. Et si dit que sa plus grande vertu est en la semẽce et plus quelle nest pas en lherbe.

¶ De stacium ou petit choul aigre.
¶ Chapitre.c.xiiii.

STacium ou petit choul aigre cest tout ung. Il est chault et sec ou second degre. La semence seiche & les fueilles valent en medicine. Contre paralisie de langue on masche la semẽce & la tient on longuemẽt en sa bouche / et se la paralisie est en autre partie du corps les fueilles cuytes en vin se ront mises dessus. Cõtre lytargie on souf flera la pouldre de la semence par dedans les narilles / on fera decoction de semence de stacium bien broye & de ius de la rue sauvage en fort vin aigre / et de ce on frotera les parties de la teste par derriere: mais q̃ elle soit raize par avãt. On cuira les fueilles en vin & sen estuvera len par dessoubz & frotera len. Ce vault a stranguirie et dissintere & fait venir le temps aux femmes. Qui fait une emplastre des fueilles cuytes en vin et en huylle & les met sur le penuil il fait bien uriner.

¶ De scordium autremẽt ail sauvage.
¶ Chapitre.c.xv.

SCordium autrement ail sauvage est chault et sec ou tiers degre. La seulle fleur en vault pour medicine. Leaue ou le vin de sa decoction nectoye les p̃ties espirituelles de fleume / & si vault p̃tre douleur destomac & des entrailles causees de froit & dissoult stranguirie et dissintere.

¶ De sperage. ¶ Chap.c.xvi.

SPerage est chaulde ou tiers degre. Les brãches les fueilles et la semẽce mise en potage avec chair sans eaue valent cõtre opilation [illegible] rate et de foye & cõtre stranguirie & dissintere et cõtre douleur destomac & de boyaulx. Ceste decoction est bõne & aussi le vin de sa decoction vault aux choses dessusdictes.

¶ De sinzimbre. ¶ Chap.c.xvii.

SInzimbre est chault et sec ou tiers degre & en est de deux manieres. Lung frãc & lautre sauvage q̃ len appelle calament. Il a vertu diuretique / dissolutive & cõsumptive. Cõtre le vice du pis on fera brouet de farine dorge et deaue & y adiouster a len de la pouldre de sinzimbre et le dõnera len au pacient. Cõtre reume froide on cuyra en ung vaisseau les fueilles sans autre liqueur & les mettra len ainsi rostiees en ung

sachet/& seront seches sur la teste au paciēt. Le vin de la decoction vault cōtre douleur destomach et des boyaulx causee de froict et cōtre opilation de foye et de rate/et si ou ure les conduictz de lurine. Lherbe cuicte en vin emplastree sur lestomach le guerist de la douleur venue de ventosite et purge le temps des femmes et nettoye/et lestuue qui en est faicte leur ayde a concevoir.

¶ De saulge. ¶ Chap. c. xviii.

Saulge est plantee de plantes ou de ieunes rainceaulx en octobre/ en novembre/ et mieulx en mars. Elle est chaulde au premier degre & seiche ou second. Les seules fueilles appartiennent a medicine vertes et seiches/& les garde len par ung an/et en y a lune franche et lautre sauvage/ et lappelle len empatorium. La franche degaste mieulx & conforte que la sauvage/ et la sauvage est plus dyaforetiq. Le vin de la decoction de saulge est bon contre paralisie et epilence qui la met sur la partie paralitique. Quāt elle est cuicte en vin elle y vault moult. Lestuue & lavende faicte de leaue de sa decoction vault contre stranguirie et dissintere/& nettoye lamarris/et si est tresbonne en saulse.

¶ De scabieuse. ¶ Chap. xix.

Scabieuse est chaulde & seiche ou second degre. Elle ne vault riens seiche. Le ius de scabieuse huyle & vinaigre boulus ensemble iusques a tant que ce sera espes comme oignement vault bien a rongne. Le baing de leaue de sa decoction et de tapsebarbe vault contre alopicie/et le ius aussi vault a ce/ et tue les vers ou corps/& qui le gette en loreille avec huylle il les nettoye. La fumee du vin de sa decoction vault cōtre emorroides/dont est dit. Urbanus per se non novit vim scabiose. Que purgat pectus quod depravit egra senectus. Rumpit apostema pellens virtute suprema. Cest a dire que scabieuse purge le pis malade de vieillesse. Elle rompt apostumes en les gettant hors par sa vertu souveraine.

¶ De senatiōs autremēt cresson deaue. ¶ Chapitre. c. xx.

Senatiōs que len appelle autremēt cresson deaue sont chauldes et seiches ou second degre. Qui les mā gene en eaue cuictes ou avec chair elles nettoyent les parties spirituelles. Lestuue et lavende de sa decoction en eaue salee et huyle cōmune vault a douleur dētrailles & stranguirie et dissintere / Et aussi y valent elles cuictes en vin et emplastrees dessus.

¶ De serpentine autrement colubrine ou dragontee. ¶ Chapitre. c. xxi.

Serpētine/colubrine & dragontee sont tout ung/& lappelle len ainsi pource quelle a la tige en maniere de serpēt/& aīsi coulouree. Elle est chaulde & seiche ou tiers degre. On detrēche sa racine p menues pieces/& la seiche len & en faict on pouldre/ & la passe len p ung drap & puis on la cōfit avec eaue rose & seiche len au soleil/& apres on en oingt la face avec eaue rose/ou on la frotte sans eaue rose& rēd la face clere & belle & resplendissant et oste le drap de la face. Se len cōfict ceste pouldre avec savon et on en met sur une fistule elle croist le pertuis & le dilate tāt q len en peult bien traire ung os ou plus brisez ou pourriz silz y sont. La pouldre aussi cōficte avec chaulx vive & fort vinaigre vault moult a chācre dont la tierce partie doit estre de chaulx. Diascorides dit q ceste herbe enchasse serpens par son odeur / et que le serpent ne blecera ia le corps qui sera oingt de ce ius.

¶ De serpil autremẽt petit poulicul.
¶ Chapitre.c.xxii.

Serpil autremẽt petit pouliceul est chault & sec ou second degre/et en est de deux manieres. Lung frãc et lautre sauuage. Le frãc espand ses rainceaulx p terre/et le sauuage croist en long et en hault. Les fleurs & les fueilles valent en medicine qui les cuist en vng rude pot n sec/et les met en vng sac ilz valent cõtre reume froide qui les met sur la teste. Le vin de la decoction de serpil & du ius de regueliсe vault contre toux & douleur destomac causee de ventosite. Le vin de sa decoction et de anis vault a douleur destomac. Lestuue et laueure de sa decoction vault a stranguries dissintere et nectoye la matris/et si leschauffe & cõforte. Le vin de sa decoction reschauffe lestomac & aussi le foye et la rate grandement.

¶ De saturee autrement serriette.
¶ Chapitre.c.xxiii.

Saturee ou serriette est chaulde et seiche ou second degre. On la seme en feurier & en mars toute seule ou meslee auec autres herbes qui veult. Potage fait ou boullie faicte de farine et deaue et de la pouldre de saturee nectoye les parties espirituelles/et autant vault a ce la pouldre confite. Dyascorides dit que lusage de saturee est moult bon & cõuenable pour garder sante/& la prẽt on en viande. Albumasar dit que sa propriete est bouter hors venin/enfleures et toxicõs & de digerer la viãde & de bouter hors les superfluitez de lestomac et de faire vriner et faire venir le temps aux femmes/& si aguise la veue empiree par males humeurs.

¶ De tousiours viue autrement iombarbe.
¶ Chapitre.c.xxiiii.

Tousiours viue autremẽt iombarbe ou iombarbe q̃ est en tout tẽps viue est froide ou secõd degre & seiche ou premier. Elle est de grãt vertu verte/et de nulle quãt elle est seiche/et a vertu de refroidir. Plagelles mouillees auec son ius & vin aigre ou verius emplastrez sur le foye valent moult a le refroidir contre chaleurs & cõtre douleurs de chauldes causes. Aussi lherbe broyee et mise dessus apostumes au cõmencement les guerist en reboutãt la matiere/combien quelle griefue depuis en lespessissant. Contre arsure de feu ou deaue on fera oignement du ius de iombarbe et de huylle rosat et de cire: mais on ne luy doit poĩt mettre des quatre premiers iours aincois y doit on mettre chose pour la faire fumer et euaporer. Et pource on loingt premier de sauon et apres dudit oignement. Contre flux de sang par le nez qui vient de ebulition de sang de foye comme ont icunes gẽs en este/plagelles moillees ou ius de iombarbe et eaue rose mise sur le front leschauffe.

¶ De tetrait autrement herbe iudaique.
¶ Chapitre.c.xxv.

Tetrait est herbe iudaique & est chaulde & seiche ou tiers degre. Le vin de sa decoction procure digestion & guerist de douleur de lestomac et des entrailles causees de ventositez. Crespes faitz de farine et de ceste herbe et deaue confortent la chaleur naturelle et font bien vriner. Lemplastre fait de ceste herbe cuyte en eaue dissoult strangurie. Et lestuue et lauerure dicelle ou leaue de sa decoction eschauffe la matris aux fẽmes et la nectoye.

¶ De tapse. ¶ Chap.c.xxvi.

Tapse est chaulde et seiche ou tiers degre/ & se garde len par trois ans. On la treuue en Arabie/en inde et en calabre/et la mect on en medicines vomitiues/et la doit on sagement broyer. Et sil aduient quil en vienne enfleure pource on frotera le lieu daucun drap mouille en vin aigre. Ou len oindra la partie enflee doingnement nomme popileon auec bon vin aigre. Tapse est bonne pour quapinas pource q̃ qui la broye elle fait enfler la face et le corps cõme dung mesel & le guerist on auec ius de lombarde cõme dessus est dit.

¶ De tapsebarbe. Chap. c. xxvii.

Tapsebarbe est chaulde & seiche. Le fruict et la semence du vin de sa decoction vault cõtre les emorroides: Aussi y vauldroit se le pacient sen torchoit quant il aura este a selle. Leaue de sa decoction vault contre tenasmon/et aussi cõtre le flux de ventre.

¶ De thimus dont la fleur est pithimum.

¶ Chapitre. c. xxviii.

Thimus dont la fleur est epithimum est vne herbe moult aromatique/ et est la fleur moult medicinable: car elle a vertu de purger la melencolie & flegme/& pource elle vault contre quartaine et contre maladie melencolieuse/ et pource on en acue les medicines et aguise/ et ne la doit on point donner seule. Car de sa nature elle cause sincope et faict estrecir les parties espirituelles dentour le cueur.

¶ De violette. ¶ Chap. xxix.

Violette est froide et moiste. On en faict succre et huylle violat quant elle est verte: mais on faict le sirop des vertes & des seiches: mais celluy qui est faict de vertes est plus vertueux. Le succre violat est faict en telle maniere comme le rosat. Le sirop est ainsi faict/on cuyt ainsi les violettes en eaue et puis on coule tout/ et de celle couleure & succre on faict le sirop, mais q̃ le feroit du ius et de sucre ensemble il en vauldroit mieux. Lhuylle violat est aisi faicte/on cuira des violettes en huylle et la couleure sera huylle violat. Elle vault aux discrazies p le trauail de tout le corps. Qui la prent par dedans et en oingt son foye elle oste la chaleur/qui en oingt son front et les temples elle oste la douleur de chaulde cause et la chaleur. Les violettes ont vertu adoulcissant/ applaniant et amortissant/et si refroidẽt et laschent: mais elles laschent peu. Elles purgent principalement la cole rouge. Elles valent a fieures tierceines/et contre la desattrempance de foye en chaleur/et contre opilation de foye et iaunice/et cõtre deffault dappetit cause de cole. Violettes qui sont broyees et mises sur chauldes apostumes au cõmencement y aydent et aussi faict lherbe. La fomentation faicte de leaue de la decoction de celle herbe sur les piedz/& le frõt en maladies agues fait venir le sommeil & fain de dormir. Le sirop violat doit estre plus cuyt q̃ le rosat/autrement il seroit tantost corrompu.

¶ De verge de pastour.

¶ Chapitre. c. xxx.

Verge de pastour est chardon sauuage et est froide et seiche. Les fueilles en appartiennent seullement a medicines vertes et seiches: mais les vertes sont de greigneur vertu que les seiches. Elles ont vertu restrainctiue de rebouter et refroidir. Lemplastre de la pouldre et de vin aigre et aubin doeuf mis sur le penil et les reins vault contre flux de ventre. Aussi la pouldre prinse en vng oeuf mol

vault a ce. Et aussi vault avec ius de plantain et a cours de temps de femmes. Et avec ce vault leaue de sa decoction et estuve et la lavure. Qui la broye elle vault a chauldes apostumes au commencement/ comme a herisipile et les semblables. Qui lemplastre sur la teste raize elle vault cotre frenesie et douleur de chef de cause chaulde. Elle est moult cosolidative de playes nouvelles. Les oyseaulx quierent les semences et vers qui sont es chardons seichez sur la racine et chantent quant on leur donne. Ysidorus dit q la racine cuite en eaue amenuise convoytise aux beuveurs. Cestuy chardon est tresprouffitable a la matris et ayde aux femmes a concevoir filz.

De voluble. Chap. c. xxvi.

Voluble est une herbe q se envelope environ les plantes q luy sont prochaines/ et est ung peu chaulde: mais elle est moult seiche/come le demonstre ce quelle se tord ainsi/et en est une espece que on appelle la corde des poures/ et est ceste terrestre et pleine deaue/et pour sa terrestre nature elle est constrictive et pour son aquosite elle est mundificative et nectoye et adoulcist/ et sont les fueilles consolidatives de grans playes/et napparteille a elle en cest effect. On les cuyt en vin et les emplastre len dessus avec vin aigre. Elles valent aussi cotre arsure de feu/et en est aussi une autre espece que len appelle le grant voluble dont son laict arrache le poil et tue les poulx.

De vitriole. Chap. c. xxvii.

Vitriole autrement dicte paritaire est une herbe chaulde et seiche ou tiers degre. Et lappelle len vitriole pource q les verres en sont bien nectoyez. Elle est de grant vertu quant elle est verte: mais seiche elle ne vault riens. Elle a vertu dyaforetique et extenuative. Contre froidure destomac et des entrailles et la douleur qui y est et contre stranguirie et dissintere/paritaire chauffee bien en ung pot de terre sans autre humeur sera mise sur le lieu dolant/ou q on la cuise en vin blanc ung pou verd ou aigre ou avec du bran. Contre stragurie et dissintere on la cuira en eaue salee et huylle et sera emplastree sur la penillere. Cuyte et mangee elle vault moult contre douleur destomac de froidure ou de vent. Qui la casse aucunement et la chauffe avec vin et bran elle appetisse enfleures.

De ysope. Chap. c. xxviii.

Ysope est chaulde et seiche ou tiers degre/elle a vertu es fleurs et aux fueilles/et non pas selon les racines/diuretique/dissolutive/cosumptive et attractive. Contre froide toux vault le vin de sa decoction et de figues seiches. Item le vin de sa decoction et de semence de fenoil oste la douleur de lestomac et des entrailles. Lestuve faicte de la decoction de ysope nectoye la matris des superfluitez et ordures. Aussi faict ung suppositoire de la pouldre et de huylle muscellin. La pouldre dysope ou lherbe chauffee en ung test et mise soubz la teste en ung sachet vault cotre reume froide et contre la luette [illegible]. Contre la [illegible] de la luette on fera gargarisme de vin aigre ou ysope sera cuyte. Item lherbe cuyte en vin oste la douleur qui vient de ventositez.

De pringe autrement salemonde. Chapitre c. xxix.

Puringes et salemonde cest tout ung. Elle est moult espineuse et de ses racines on faict gingembre

en telle maniere. Prenez deux liures de miel et vne liure de pringes bien nectoyees et puis en mouuant et remuant on mettra vne once ou deux de zingembre et la moytie de poiure seulement par telle maniere. On lauera tout premierement les pringes et sera gette le boys qui est dedans et puis on les cuira tresbien / et apres seront trenchees bien menuement a le miel mis sur le feu et bien escume on mettra dedans pringes et le zingembre et le poiure. Et selon aucuns on ny mect que zingembre ou poiure et le faict on bouillir iusques a tant q̄ tout soit suffisamment espes. Et se en la fin de la decoction on y adiouste pouldre de semence de touque et de pinei ce sera tresbon pour estonnoir a hypure et pour faire leuer le membre.

¶ De yreos autrement dict ia-gleau ou flambe.

¶ Chapitre. c. xxxv.

Yreos autrement dit iaglean ou roseau a les fueilles semblables a espees et a la fleur de couleur pourpre ou blanche: car yris a la couleur de pourpre / et yreos la blanche. Elles sont dune mesme vertu. Nous ne vsons que de la racine / et la cueille len en la fin de printemps / et la seiche len / et se peult garder par deux ans. Elle est chaulde et seiche ou second degre et a vertu diuretique et dissoult et oeuure. Contre le vice des parties espirituelles / et contre opilation de foye et de rate des reins a de la vessie a toutes douleurs venans de ventositez. Le vin de sa decoction y ayde. La pouldre q̄ en est faicte mangeue moult doulcemēt la chair superflue. Pour le drap a taye des yeulx on fera vng colire de la pouldre auec eaue rose.

¶ Cy fine le sixiesme liure et ensuyt le septiesme.

¶ Pourquoy les prez furent creez / et quel air / quelle terre / q̄lle eaue / quelle place ilz requierent et desirent.

¶ Chapitre premier.



Nostre seigneur crea les prez par sa bonte affin que la terre q̄ estoit nue fust vestue et aornee / et que les herbes q̄ en viendroiēt fussent cōuenable nourriture aux gens et aux bestes en leur verdure. Et aussi quant elles seroient seiches. Et est assauoir q̄l naist es prez diuers genres et diuerses especes dherbes selon la diuersite des humeurs contenue en la plaine et superfice de la terre. Et ce a faict la tressage maistresse nature et oeuure pour la diuersite des bestes nourrir / lesquelles ont diuers appetis. Les prez requierent air attrempe et que il soit prochain ou voisin a froidure et humeur. Car se il ya superflue froidure il y aura pardurable neige et gelee qui empeschera la generation des herbes. Et se il ya trop superflue chaleur elle les degasteroit qui ne les arrouseroit trop souuent. Ilz desirent terre grasse pour auoir grant foison dherbes: mais toutesfois se la terre nest pas trop grasse elles en serōt plus sauoureuses et de meilleure odeur et plus deliees. Et selle est trop maisgre il ny viendra point dherbes. Car celle terre est ainsi cōme terre salee ou amere qui ne se peult vestir pour sa foiblesse et malice. Entre les eaues la meilleure est pour prez celle de pluye quant elle descend chaulde auec tonnerre et espart. Et leaue subtille dauril et de may / et generallement toute celle qui viēt du ciel en este est bōne aux prez: mais quelle ne soit gelee a trop froide cōme celle qui vient de gresle fondue. Leaue q̄ est bonne a prez cest eaue de marectz qui est clere

chaulde et grasse/et puis apres de fleuues. Et la derniere est eaue de fontaine/& de tāt cōme elle sesloingne plus de sa source et de son cōmencement elle vault mieulx pource quelle est moins froide. Prez desirent siege bas ou il y ait continuellemēt humeur enclose: mais se le lieu est si parfond quil y ait continuelle eaue courant par la superfice et la plaine de la terre le lieu ne peult riens valloir pour quelconque bonne herbe quil y ait au pre: mais se tournera a nature de marectz ou de paluz & ny croistra que iōcs et autres choses appellees en lombart pauerie et quadrelle & en francois lesche et roseaulx/& autres herbes de paluz grosses et pleines deaue & sans saueur et qui ne valent riens po^r les bestes. Et se les prez sont si hault assiz que on ne les puisse arrouser ilz seicheront legierement se ilz ne sont en haultes montaignes et froides: car en telz lieux combien quil y vienne peu dherbe/toutesfois sont elles delicees & sauoureuses & [illegible] bōne odeur/le siege du pre est soubterain qui a dessus luy ruisseau courāt dont on [illegible] puisse arrouser toutesfois que len veult.

¶ Comment on procure les prez/et cōment on les faict renoueller.

¶ Chapitre.ii.



Combien que ce soit clere chose que les herbes viennēt de leur nature en toutes terres ou le soleil peult suffisamment getter et espandre ses rays / toutesfois on les peult aussi faire venir par oeuure de main en lieux champestres ou de boys et autres lieux. Et premierement on extirpera le lieu en septembre et octobre / et sera deliure de tous empeschemens et non pas tant seulement despines de ronces & de gettōs: mais de toutes herbes larges dures & fermes/et puis quant il sera nectoye laboure & remue par plusieurs arations & les pierres ostees et les mottes cassees on les fumera en la lune estant en crescent / et y mettra len du fiens fraiz/et q̄l soit tresbien garde du marchis et de foulemēt de bestes/& par especial quant il deuient moiste affin que la terre en demeure vnie et egale. Et se vo^9 faictes prez en chāps gaignables on fera la place toute pareille & egalle/et seront les mottes cassees hault et bas / et y peult on semer et espandre semence de vece auec semence de foing / et si y peult on espandre semence de nauetz. On ne les arrousera point tāt que la terre soit dure affin que la force de lhumeur entreffluāt ne corrōpe la groe moins ferme: mais q̄ voulldroit en aucune annee auoir prez & en autre bledz il se peult faire en terre mesgre par arrousement et getter au chāp eaue trouble et remplir les fosses de terre nouuelle & faire la terre du champ egale. Et ainsi se peuēt faire tresbons prez sans quelconques semences dherbe: mais se ilz sont ainsi laissez quatre ou cinq ans on y pourra semer du froment/et seroit bon que de deux ans en deux ans on chāgeast le froment qui y seroit seme: mais q̄ vouldroit faire vne annee froment a lautre pre il se feroit bien par telle maniere a getter de leaue au champ quant on aura oste le froment et le chaulme et le laisser ainsi le demourant de leste & en automne se fait est sec. Et lannee ensuyuāt quāt le foing sera fauche il fault la terre rōpre/tailler et arer deux fois ou trois et puis la semer: mais quant on veult auoir le grain len ne le doit arer fors que en la fin daoust quant on en aura traicte lherbe/et lors rompre la terre et larer et retriser/et semer et il y vient lors bon froment. Aucuns les sement chascun an / et toutesfois ilz cueillent lherbe du pre quant le froment est encore au champ. Et si tost quil est traict gettent eaue au chāp/ et vault mieulx clere que trouble et le gardent des bestes / et puis si taillent le grain

auec lestouble et le donnent aux bestes en yuer et elles mangeuent lherbe et font lictiere des estoubles et ainsi en font du fiēs/ et quāt on en a taille lherbe et lestouble on aire le champ vne fois ou deux ou trois et puis on y seme du froment ou autre bled. On procure les prez quant on oste tous empeschemens/toutesfois quilz y viennent et naiscent/ꝛ aussi les herbes qui ny sont pas cōuenables/tantost apres quil y aura fort pleu et q̄ la terre sera mouillee pource quelles se pourront arracher lors legierement/ et prouffite moult aux prez quant on les fume en yuer de fiens nouueau pour faire les herbes plantureuses/et encores plus se sitost q̄lz seront fauchez on les arrouse tresfort deux ou trois fois/et lors ilz fructifieront fort. Mais quant ilz seront vieilz ilz seront couuers [illegible] mousse/et pour oster la mousse. Paladius dit de vray q̄ on y doit souuent getter de la cendre/et se le lieu est faict tout brehaingne [illegible] le airera plusieurs fois et puis on le unira et fera len la terre egale/et ainsi se font prez.

¶ Comment on cueille le foing et garde ꝛ du prouffit qui en vient.

¶ Chapitre .iii.

Se les herbes sont venues a leur croissance naturelle on les fauchera par especial quant leurs fleurs serōt en leur beaulte parfaicte et auant quelles seichent et cheent: car se on les fauche auant que le foing soit meur il nen sera pas si bon apres pource q̄ il sera tousiours plein deaue et ne sera pas bon pour nourrir les bestes ne fermeviande pour les beufz et cheuaulx de labour/et seil est trop meur et q̄ la chaleur ꝛ humeur soit degastee il sera mal sade et abhominable nourriture aux bestes. On doit seicher le foing en temps beau et serain tant comme len a esperance que la chaleur [illegible] la seicheresse de lair doyue durer. Et quāt il est fauche on le doit laisser au pre par vng ou deux iours auant quil soit assemble ꝛ puis on lassemblera et respandra selon la maniere du seicher/et apres sera leue et apporte soubz le tect/et qui naura tect on le mettra en couuert/en mullons bien preparez que leaue ny entre. Et se la pluye suruient quāt il est nouuellement fauche es prez auant quil soit en mullon il nen est gueres blece: mais cōme dit Paladius on [illegible] doit retourner a la pluye auant que la partie dēhault soit seiche/pose ores quil soit ia retourne ꝛ emmoncelle ou qui ne le fust pas/ et se la pluye suruient apres ce que il sera retourne/il sera destruict et ne vauldra riēs. Le prouffit du foing est quil soit garde par tout lan/et si le peult on bien garder par deux ans bon pour nourrir beufz/cheuaulx et autres bestes qui seuffrent labour pour nous et noz necessitez et les en peult on ayder en tēps de neiges quāt ilz ne peuent auoir autre nourriture. Et se le foing est deslye/branchu ꝛ de bōne odeur vauldra pour toutes viandes es bestes en chault temps et en froit et leur suffira bien. Et se le foing est gros et de palus/ou trop meur/ou trop tard fauche il ne sera pas suffisant pour les bestes de grant labour qui ne leur secourra daucune autre pasture ou viande/ou que ce soit par temps si froit et mauuais que les bestes [illegible] puissent labourer/car lors tout leur est bon.

¶ Cy commence la seconde partie de ce septiesme liure/comment les boys et forestz viennent [illegible] leur propre nature.

¶ Chapitre .iiii.

Premierement ie dy q̄ les boys et forestz viennent de leur propre nature ou q̄lz sont institue par art et industries de gens.

Ceulx qui viennent de leur nature si naiscent de la semence et humeur contenue en la matris de la terre q̄ par la vertu du ciel saillent hors enhault ou elles se dressent en souches de diverses plantes selon la diversite de lhumeur ⁊ de la semence ⁊ des lieux ou ilz croissent. Et vient aussi sans layde dhōme quant la semence darbre prochain chiet a terre ou que les oyseaulx les apportent ou que les rivieres les amaynent. Es haultes montaignes croissent communemēt forestz et tresgrās pins et sapins/foulx chastaigniers/chesnes/cedres et telz arbres. Es lieux bas plains de paluz naiscēt naturellemēt/saulx/peupliers/aulnes/cānes sauvages et telles plantes. Et pareillement en plusieurs lieux viennēt de leur nature plusieurs espines ⁊ de diverses manieres pommiers/pruniers/sorbes/oliviers et telz arbres/et de tant comme [illegible] terre sera plus grasse/de tant seront les arbres plus haulx et plꝰ beaulx: mais en terre mesgre et salee ou amere il naistra espines et petis arbres tortuz/espineux/rōgneux ⁊ hideux Et seront ces boys et forestz procurez en diverses manieres: car ou il y aura chastaigniers/pommiers/periers/pruniers ⁊ telz arbres qui porterōt fruict/on doit extirper et expurger toutes les espines/ronces et estranges plantes et seront les arbres portans fruictz faitz plus clers par ce/et serōt trēchez aux plus haulx lieux ou les bestes ne pourroient attaindre et seront entez de greffes nobles et franches des autres arbres selon la doctrine cy devant donnee ou second livre/ou chapitre des entes et incisiōs. Et les autres boys q̄ sont occupez des arbres espineux ⁊ autres ⁊ ou il ya beaulx arbres et nobles convenables pour ouvrer et faire edifices on ostera les espines/et se les beaulx arbres sont trop espes on ostera les moins suffisans ⁊ serōt laissez les meilleurs plus au cler affin quilz ayent plus de nourriture. Et les forestz ou il ny a boys que pour ardoir seront laissez fors tant que on ostera les espines et buissons et de chascun cinq ans ou six ans au moins on les taillera pour faire fagotz.

¶ Des boys qui par art sont faitz et ordonnez.

¶ Chapitre. v.

Qui veult planter ou semer boys il doit premieremēt considerer la nature ⁊ le siege de la terre ou il veult planter ou semer/⁊ la planter ou semer telz arbres comme la nature du siege ⁊ la terre le desirent ⁊ requierent/toutesfois que il en soit a la voulente du seigneur. Et se cest en haulte montaigne ou en valee dicelle et la terre y est delyee elle recevra tresbien les plantes ⁊ les semences des chastaigniers et les doit on mettre loing lūg de lautre quarante piedz a tout le moins/et se la terre est croyeuse ou pleine de pierres il est bon dy mettre chesne/rouer et serre. Et se cest en montaignes chauldes loing de haultes mōtaignes agmandiers y seront tresbien/ et se les lieux sont tresgras ilz recevront tresbien pommiers/periers et pruniers/et en lieux chaulx serōt biē oliviers/figuiers et pommiers grenates: mais es froidz ⁊ attrempez lieux seront bien/avelaines/coudriers/coigniers ⁊ neffliers/⁊ es lieux bas et moistes ou la terre est dissoulte/les saulx y seront bien ⁊ aubres et peupliers. Et se le lieu est croyeux il est bon dy mettre oarmes et fresnes/opsus et rouer: mais si cest lieu de mer et graveleux comme brehaingne il veult pins ⁊ sapins/⁊ en lieux de chaulx climatz palmiers/masles ⁊ femelles ⁊ sont telles choses instituees de plantes apportees dailleurs ou de semences gettees ou plantees a la main en lieux convenables et nest pas a oublier que il convient mettre deux chastaigniers quarante piedz loing

lung de laultre affin quilz se puissent bien dilater en brãches et faire largemẽt fruict et autant en fault il entre deux chesnes/et a rouer et cerre il conuient vingt piedz de distance et encore moins il suffiroit. Ces trois manieres darbres portent glandz q̃ est tresbõne viãde pour pourceaulx: mais pommiers ou poyriers en requierẽt vingt ou trente/et oliuiers/figuiers/ põmiers de grenate/noisilliers de couldre/ coingniers et neffliers en auront iusques de douze ou a vingt piedz. Saulx pour cause des perches ou de lyeures ou pour matiere de edifier seront premierement plantez a distance de dix piedz/et puis secondement il suffira de deux/de trois ou de quatre piedz de distance pource que leur croissance est par en hault ⁊ non pas en large. Les peupliers et oliuiers pource quilz ne sespandent pas moult en largeur ⁊ croissent en hault il ne les fault pas mettre trop clers: mais pour ce que albarus est meilleur sil est gros en la souche pour les ais qui en sont faitz qui sont conuenables a plusieurs choses ⁊ qui sestẽd assez en rainceaulx/il est bon de luy donner distance de vingt piedz ou plus/ et ceulx qui ont grosse escorce et qui naissent moult legierement peuent estre mis assez espes/affin quilz facent cent tiges [illegible] rainceaulx subtilz/longs ⁊ deliez. Oliue/oplus et fresne peuent bien estre mis espes et larges: car telz arbres font brãches subtilles longues et grosses pour diuerses oeuures. Le pin et le palmier seront loing lung de laultre lespace de .xxx. piedz/⁊ est assauoir que de chascun des arbres dessusditz nous auons assez dit ou .v^{e}. liure cõment on les doit mettre es champs. Et par ce peult on scauoir comment on peult faire boys ⁊ forestz/si vueille suffire ce que dit en est.

¶ Cy fine le septiesme liure. Et ensuyt le huytiesme.

¶ Des petitz vergiers dherbes.

¶ Chapitre premier.



Entre les vergiers len trouue aucuns qui sont faitz seulemẽt dherbes/et aucuns darbres tant seulement/ et aucuns de tous les deux. Ceulx q̃ sont faitz dherbes seulement desirent terre mesgre et ferme affin quil y vienne herbe subtille/cheuelue et belle qui face delectation aux yeulx. Or conuient donc que le lieu q̃ len veult appareiller pour faire vergier soit bien purge et nettoye dherbes et de racines auoultres [illegible] grandes qui est tresforte chose a faire se les racines ne sõt premierement tresbien arrachees des fosses et le lieu bien applanie et q̃ len y gette de leaue treschaulde et bouillant par tout et largement affin que les demourãs des racines et des semences qui seront encores dedans terre ne puissent germer/⁊ puis que le lieu soit tout remply de mottes tresmesgres et subtil genre / et que ces mottes soient tresbien et fort serrees et cõfermees a mailletz de boys ⁊ q̃ lherbe soit foullee aux piedz iusques atãt q̃l nen appere point. Et delors en auant elle ystra hors petit a petit par maniere de cheueulx/et couureront la plaine de la terre en maniere dung drap vert. Se len peult il est bon que le vergier soit quarre/et si il est si grant quil suffise on plantera a lenuiron herbes aromatiq̃s ⁊ de souefue odeur/comme basilicon/ sauge /ysope/ mariolaine/sarriette/mẽte ⁊ leurs semblables/⁊ aussi autres pour auoir des fleurs/ cõme rosiers/violettes/lys/ flãbes ⁊ telles autres herbes/ ⁊ que entre ces choses ⁊ les mottes il y ait vng siege ordõne a plaisance et de belles mottes/⁊ en la partie contre

[illegible] soleil au dessus des sieges on plantera des arbres cōme vignes qui seront ployez par telle maniere que les fueilles facēt umbre sur le siege pour plaisance et pour garder le preau de seicher: car on quiert plus en telz arbres lumbre q̄ le proffit du fruict/ et pource nest besoing de le fouyr au pied ne de fumer la terre/et si doit on bien garder que arbres ny soiēt trop espes ⁊ quil ny en ait trop pource q̄ lair en pourroit estre corrompu et le deffault dair nuyst a la sante. Et pource tout vergier demande franc air / et trop grant umbre engendre maladies. Et aussi on ny doit poīt mettre mauuais arbres comme noyers et les semblables: mais doulx arbres et aromaticques en fleurs et plaisans en umbre/ cōme sont vignes/pommiers/poyriers/pruniers/pōmiers de grenate/lauriers/cypres et les sēblables. Apres les mottes il y aura grant cōpaignie dherbes medicinables ⁊ diuerses et de noble odeur: car elles proffitent et aydent et non pas seulement pour lodeur/ mais aussi pource quelles delectēt la veue pour la diuersite des couleurs/⁊ pource on y doit mettre de la rue en plusieurs lieux: Car elle est de belle verdure et chasse les bestes venimeuses pour sa force ⁊ pour son amertume. On ne mettra nulz arbres ou meillieu des mottes: mais la plaine et la superficie du pre demourra franche a lair pur: car lair en est plus sain / et aussi il ny aura pas toilles daraignes de branche en branche qui peuent empescher la purte de lair et ennuyet aux passans qui autremēt y pourroient estre. Et sil se pouoit faire une fontaine courant parmy belle ⁊ pure elle y seroit bien seant ⁊ donneroit grant plaisance. Le vergier doit auoir regard beau ⁊ ouuert par deuers orient et galerne pource q̄ lair en est plus pur et que les ventz en sont plus plaisans et sera clos vers midy et occident pource q̄ les ventz en sont malsains troublez et non purs/ et combien q̄ le vent de galerne empesche les fruictz/toutesfois il garde merueilleusement les espritz ⁊ [illegible] sante. Et len quiert communement es iardins plus [illegible] plaisance/delectation ⁊ sante que le fruict ne autre proffit.

Des vergiers des moyēnes personnes. Chapitre.ii.

Nul ne doubte q̄ selon lestat des personnes et leur puissance et dignite lespace de la terre pour faire leurs iardins doit estre mesuree quant il y a suffisant lieu/cōme de deux/de trois/ de quatre arpēs/ou de plus/⁊ puis on le doit ceindre de fossez entour et de hayes despines ⁊ de rosiers/⁊ par dessus on fera une haye de pommiers de grenates en lieux chaulx/⁊ en lieux froictz de noisetiers/de pruneliers ⁊ coingniers/⁊ apres on larrousera ⁊ fouyra de toutes pars ⁊ puis on signera le lieu ou les arbres seront plantez a ligne/cest assauoir une renge de pommiers/ une autre de poyriers et de palmiers en lieux chaulx et citrons aussi/ de meuriers/de cerisiers/⁊ telz nobles arbres/comme figuiers / couldriers/coingniers / et daultres semblables chascun selon son ordre/et quil y ait distance entre les ordres de vingt piedz du moins et de quarante au plus selon la volunte du seigneur. Les grans doiuent auoir vingt piedz de distance et les petitz dix/et pourra len entre les arbres planter de la vigne noble et de diuerses manieres qui donnera plaisance et fera fruict. On fouyra les arbres et applicquera len affin que les arbres et les vignes y viengnent mieulx/ et seront toutes les espaces deputees es prez/ ⁊ ostera len souuent du lieu les herbes grandes et estranges/ et les seichera len deux fois en lan affin que les prez du vergier soient plus beaulx/ et aussi on plantera et

fonnera les arbres cõme dit est ou cinquies-
me livre/et y fera len treilles et tournelles
es lieux plus convenables en maniere de
maisons/tentes et pavillons.

¶ De vergiers royaulx et des autres nobles/puissans et riches.

¶ Chapitre. iii.

Et pource q̃ les riches personnes & suffisans ont povoir pour leur richesse et suffisance il appartient a leur appetit de faire satisfaction entiere et ne leur fault riens sinon art & science pour bien ordonner / et pource ien vueil parler aucunement. Si dis que vergier plaisant delectable doit estre fait/composé et ordonné en la maniere q̃ sensuyt. On eslira ung lieu plain & non pas en paluz ne empesché que les ventz ny puissent a plein souffler & quil y ait ou puisse avoir une fontaine courant par les lieux dicelluy/et q̃ [redacted] lieu soit de vingt iournaulx ou de plus selon la voulente du seign̄r/et quil soit ceinct de haulx murs bien a plain / et que len y plante en [redacted] partie par devers galerne ung boys de divers arbres ou les bestes saulvages se retrairont/& par devers midy on fera ung palais moult beau ou le roy et la royne ou autre seigneur ou dame demourrõt quãt ilz vouldront eschever ennuyz [redacted] griefves occupations et prendre du bon temps ou soulas: car de telle partie il fera umbre au iardin en este/& aurõt les fenestres regard attrempé sur le iardin/& non pas grevé de lardeur du soleil. Et la seront faitz et ordõnez les estres du iardin dessusdit/et y aura viviers pour nourrir poissons de diverses manieres. Il y aura aussi lievres/cõnins cerfz/chevreulz et telles bestes saulvages qui ne sont pas de proye. Et sur aucuns arbres pres du palais on fera grans cages comme maisons qui auront tect & paroys [redacted] fil darchal bien lye et tresespes ou il y aura faysans/perdrix/rossignolz/merles/ linotes/chardonneretz/tarins/serins & telz oyseaulx plaisans & bien chantans. Et si y aura ordres au vergier du palais dãcelles arbres iusques au boys et non pas du travers affin que plus legierement on puisse veoir dudit palais toutes les contenances des bestes qui seront dedans [redacted] vergier / et si face len aussi au vergier ung palais a chambres et des tours qui soient tous darbres seulemẽt ou le roy la royne ou autres seign̄rs et dames puissẽt estre sans pluyes en temps ioyeulx. Ce palais pourra bien estre fait par telle maniere. On mesurera toutes les espaces des chambres & autres places/et au lieu ou les paroys doivent estre on plantera des arbres portans fruict. Qui vouldra quilz croissent legierement/ comme cerisiers/pommiers et couldriers/ ou pour le mieulx on y plantera oliviers/ saulx et peupliers tant par paliz comme p entes et perches/on procurera leur naissance par plusieurs annees & serõt formez comme tectz & paroys. Et pourra len faire plus tost & plus legieremẽt le palais et [redacted] maison de perches & lyens/ & tout environ y planter vignes dont tout ledifice sera couvert. Et aussi pourra len faire en ce vergier tentes belles et grandes et pavillons de lyerres seiches/et puis les couvrir darbres verdz et de vignes. Et aussi est ce une moult grant beaulte et grant plaisance davoir en ung vergier diverses entes et merveilleuses / et en ung arbre plusieurs et divers fruictz par enter / et ce pourra bien estre faict par ung diligent labourceur qui en trouvera [redacted] doctrine en ce livre. Nous devons aussi scavoir que toutes manieres darbres et dherbes doyvent estre mises en ung tel vergier distinctemẽt et bien deceurees lune de lautre tellement que len ny puisse trouver deffault.

et ne cōuient pas aussi que le roy ou autre seigneur si delecte tousiours: mais quant il aura fait ses grās et grosses besongnes et aura fait satisfaction a ses gēs/lors il se pourra venir refreschir en remerciant dieu et glorifiant le souuerain seigneur qui est cause/acteur/commencement ꝛ fin de toutes bonnes delectations.

¶ Des choses qui peuent estre faictes pour la delectation et garnison des cours et des vergiers.

¶ Chapitre.iiii.

Se les seigñrs veullent enuiron les combes et les cours ou entour les vergiers garnisons darbres verdz semblans a garnison de mur ou de plancher auec tours ou bastilles par telle maniere. On plantera saulx ou peupliers en parfond au sommet des riues q̄ ceindront le lieu/a quelles soient tresbien nectoyees ꝛ deliurees de toutes espines et vielz arbres se la terre leur est cōpetant/ou ormes bien espes silz ayment celle terre/ꝛ soient p vng pied ou moins menez a droicte ligne. Et quant ilz seront tresbien parcreuz on les couppera pres de terre/et lannee ensuyuāt la lignee et les gettons qui en viendront seront espes par lieux de quatre doys ꝛ auec pieux ꝛ perches ilz serōt menez tout droict en hault iusques a ce q̄lz soient haulsez de huyt ou de dix piedz. Et quant ilz seront parcreuz en celle haultesse on les trenche[illegible]: mais au lieu de la garnison par cinq piedz ou enuiron on plantera semblables branches au temps des premieres a la distance de dix piedz. Et quant elles seront en haultesse dessusdicte on les couppera et auec layde des perches par deuers les prochaines plantes/et aussi par deuers celles de dehors on les ployera/a celles de dehors aussi serōt ployees vers elles/et en sera ainsi fait par chascun an tant de fois q̄ len ait fait ainsi comme vng plancher si fort ꝛ tellemēt que les gens puissent aller ꝛ demonter par dessus/et puis on laissera croistre les parties de dehors et les ordonnera len en maniere de murs et seront mis sur lallee. [illegible] se pourront bien tailler chascun an en haultesse conuenable auec formes dappuyes mises sur les murs et les entretenir en telle maniere. Et entour celle garnison aux angles et coingnetz et autres lieux se on veult on pourra planter quatre arbres et les ordonner tout droict en hault/et les trenchera len de dix piedz/et reployera len par deuers soy mesmes a layde de perches et les mettra len en telle maniere et facon comme se on vouloit faire soliers/et encores les leuera len en hault et formera par telle maniere Et finablement on les ployera p dessus par forme de couuerture et [illegible] tect de maisons. On establira sur la porte vne belle maison/et deuant ceste maison sera le solier des arbres dessusditz. Et aussi pourra len faire maisons es cours ou es iardins a coulonnes vertes qui seront [illegible] plantees toutes grosses et trefz fichez dessus/ꝛ seront couuertes de cānes ou de feurres/mais toutesuoyes q̄ aucūs rainceaulx de chascune dicelles coulonnes appere clerement par dessus le tect et le tout q̄ deffend celle coulonne de seicher et garderōt merueilleusement la maison de lardeur deste.

¶ Des choses que len peult faire es lieux chāpestres po^r delectation.

¶ Chapitre.v.

Le beau siege des chāps apporte grant delectation: mais q̄l ny ait poīt de difformite de plusieurs petitz vergiers: mais vne grāt quātite tamenee en vng lieu sans interualles estranges ayant droictz termes et voysinages.

Et pource le seigñr les doit procurer pres
de ses champs et vẽdre a ses voysins ou es-
changer les ptiees loingtaines/ superflues
et tortueuses diceulx/⁊ son champ ratifier
et adresser auec celluy de son voysin et cein
dre tout le lieu de fossez et de hayes/despi-
nes vertes et darbres conuenables mesles
ensemble par distance esgalle/⁊ former pe
titz fossez et colatoires droictz par dessus q̃
sont necessaires es plaines selon la possibi
lite/gardãt tousiours le proffit des chãps:
car le proffit doit aller tousiours auant la
delectation es champs/ cõbien que es iar-
dins il soit le cõtraire. Et pource es chãps
ceulx qui donnent plus grant plante de
biens sont les meilleurs et les plus proffi-
tables. Et doit on procurer a son pouoir q̃
aucun ruisseau deaue puisse courir par les
champs pour les arrouser quant temps se
ra/et les destourner quant len vouldra. Et
aussi on formera chemĩs cõuenables aux
grans et larges champs par lesquelz le sei
gneur pourra aller a pied ⁊ a cheual/⁊ les
laboureurs aussi auec leurs beufz/chariotz
et par toutes les parties diceulx champs:
car toutes ces choses auec le proffit qui en
vient donnent grant delectation.

Des choses qui donnent delectation enuiron leurs vignes ⁊ leurs fruictz. Chapitre. vi.

C Est grant delectation au sei-
gneur dauoir belles vignes/
soit en plain ou en petites mõ
taignes qui soient assises con
tre orient et qui portent grappes de diuer-
ses manieres de raisins. Et pource le sei-
gneur doit bien entẽdre a planter en cõ-
uenable siege et lieu gras/et la former en
arbres et en treilles: mais en lieux mais-
gres la disposer par droicte ordõnance em
pres la terre/et y mettre de plusieurs ma-
nieres de vignes/et y faire de merueilleu-
ses entes/ et les esprouuer ainsi comme ilz
ont este esprouuees de plusieurs sages/ ⁊ ꝑ
especial de Paladius qui en donne la do-
ctrine/dont lune des manieres est de plan-
ter vng seph de vigne empres vng cerisier
ou autre arbre / et quant elle sera bien re-
prinse on percera larbre dune tariere ⁊ bou
tera len la vigne parmy le trou/et puis on
estoupera tresbien le trou de boe ou dautre
chose de tous les costez affin que le soleil ou
pluye ou vent ne si boute qui les empesche
a ioindre ensemble. Et quant la vigne se-
ra tãt grosse quelle emplira le trou de lar-
bre et tellement que tout sera bien vny en-
semble on coupera la vigne empres la ra-
cine de larbre affin que de lors en auãt el-
le ait sa substance et nourrissement de lar-
bre ⁊ ainsi la grappe sera meure au temps
que le fruict de larbre sera meur. Et deuez
scauoir quil fault oster du seph de ce qui se
ra dedans le trou de larbre la premiere es-
corce qui est seiche affin quelle ne lempes-
che fouldre. Il est vne maniere de faire
grappes de saueur de tyriaque ou de giro-
fle/de musquete ou lapatine ou dautre sa-
ueur qui se fait ainsi. Le sarment q̃ len doit
planter sera trenche en vne partie ⁊ ostera
len moelle/et en lieu de moelle on met
tra tyriaque/ou musquette/ou pouldre de
girofle/ou scamõne/ ou dautres telles cho
ses/et puis quil soit tresbien estrainct ⁊ ain
si mis en terre/⁊ quant la grappe viendra
elle emportera lodeur et la vertu telle com
me ce qui aura este mis dedans: mais se le
sarmẽt est trãsplante ailleurs il perdra cel
le saueur et vertu/et pource il fauldra recõ
mencer fait de tyriaq̃ ou des autres cho
ses ⁊ les reenter: mais ie croy bien que plus
brief ce pourra estre fait se len cõmence a
retrẽcher au cõmẽcemẽt quãt les grappes
commencent a meurir/⁊ q̃ lors on y mette
la medicine ⁊ que il soit lye. Il est vne bel-

le espece de vigne q̃ na nulz pepins es rai/
sins/et est faicte des grecz comme dit Pa/
ladius par la maniere qui sensuyt. On re
gardera combien le sarmẽt est couvert en
terre/et autãt on en fendra & tirera len tou
te la moelle & le labourera len diligẽment
et puis on reioindra le membre arriere de
la partie divisee/et seront lyez tresbien et
fort et les remettra len en terre. Et dient q̃
len doit faire le lien de papire/cest a dire de
ce mol ionc qui est es marestz que len nom
me papier/et les doit on mettre en terre
moiste et mettre diligemment le sarment
reioinct entre la boulbe de squille et la le
plonget: car ilz diẽt pour vray que toutes
choses semees et mises en terre se repren/
nent legieremẽt pour layde de ceste chose.
Et les autres pour le temps quilz taillent
vignes cavent ung sarment portãt fruict
de la vigne taillee en celle vigne du hault
quilz peuent en ostant la moelle et ne le di
visent point/et le lyent a rainceaulx fichez
quilz ne se puissent retourner. Et par des/
sus copon ou tenaycon que les grecz nom
mẽt ainsi en [redacted] partie cavee ilz font suffu/
sion deaue par avãt ramenee et resolue en
gresse de sape cõme vin doulx/et puis a/
pres huyt iours ilz [redacted] renouvellent/et ainsi
font tousiours iusques atant que la vigne
fera nouveaulx rainceaulx. Po[2] faire por
ter vignes raisins blancz & noirs les grecz
sentent en telle maniere. Se vignes blan/
ches & noires sont pres lune de lautre quãt
on taillera les sarmentz de lune et de lau/
tre conioinctz ensemble les oeilles des sar/
mentz divisez par telle maniere que on les
puisse ramener a pareille unite/& puis les
lyer de gros ioncz qui croyssent en eaue q̃
len appelle papiers et les estraindre bien
fort et les couvrir [redacted] terre molle [redacted] moiste/
& par aucuns iours trois ou quatre on les
arrousera par aval et les fera len egaulx
iusques atant q̃ le germe de nouvelle fueil

le en saillie. Et dessors de ce germe ainsi en
te on pourra faire plusieurs sarmẽtz. Ung
expert et sage homme me afferma quil a/
voit ente sarmentz blancs et noirs en une
vigne demourans les sommetz des bour/
ions continuez en ostant & levãt tant seule
mẽt la petite escorce du meillieu des bour/
ions et quilz estoient tresbien reprins. Ce/
cy se peult tresbien faire q̃ len prẽdra deux
gettons et ioindra len leurs deux oeilletz
divisez et les lyera len tresbien ainsi cõme
se ce fust ung seul getton ainsi ente ou que
len prengne deux oeilletz divisez et les ron
gne len avec une petite quantite du boys/
et les ente len en lieu de getton. Belle cho/
se est aussi davoir vin de diverses couleurs
et de diverses saveurs. Et pource le seignr
savãce de cueillir aucunes grappes pour
avoir vin verd et agu/et puis on en cueille
aucunes bien meures pour avoir vin fort.
Et aucunes trop meures pour avoir vin
doulx/& aussi de diverses couleurs faictes
par art dautres couleurs adiousteez sans
corrompre la saveur. On le faict aussi des/
tranges saveurs par choses adiousteez q̃
dõnent saveurs et odeurs plaisans. Et se
faict ce en prenant une partie du moust et
le mettre sur le feu et y mettre les choses
savoureuses et odorans et les laisser cuyre
en ce moust affin que le vin en prengne la
vertu & lodeur/& puis le mettre en ung vais
seau ou il y aura autel vin/ou autre bon
vin et tresbien mesler tout ensemble. Bon
est aussi davoir vin medicinable duq̃l on
usera pour secourir a aucune maladie se
elle viẽt/& se peult faire legieremẽt en mes
lant avec vin aucunes medicines simples
ou composees qui ayent vertu de ayder a
la maladie/et selon diverses maladies se/
ront mises diverses medicines. Et aussi le
seigneur doit procurer quil ait verius et
vin aigre et sape/cest assavoir vin doulx &
unes passes/cest a dire grappes seiches et

telles choses qui sont faictes par la maniere quil est dit et contenu ou quatriesme liure : car cest grãt bien quãt len treuue tost ce dont on a besoing pour soy & pour ses amis. Se len meet vne ieune grappe en vng petit vaisseau de voirre auant q̃ la fleur en chee on dit q̃lle deuiendra vng seul grain.

¶ Des choses q̃ aduiennent enuiron les arbres q̃ donnent delectation.
¶ Chapitre. vii.



Est vne moult grant delectation au seigneur q̃l ait en son lieu copie de bons & beaulx arbres de diuerses manieres. Et pource il peult & doit procurer de nobles arbres en tous lieux ou il peult dont il puisse auoir et cueillir bons et beaulx fruictz / et les planter & enter en ces lieux / & les asseoir en bonne ordre non pas a la volee comme len faict communement. Aincoys mettre les grans loing a loing pour eulx estendre et q̃ trop grant vmbre nempesche leur fruict a venir / & les arbres de petite quãtite plus pres a pres et les former tout selon ce qui appartient a leur nature. Len doit mettre les greigneurs arbres a la partie ses ptẽtrion et occidẽt / et les moindres deuers midy et orient. On deura faire entes merueilleuses a ceulx q̃ en essayent et font lexperimẽt cõme len peult enter en vng tronc mesmes / pommiers / coingners / poiriers / nefflirs / sorbes et telz arbres / on ente aussi pommiers en saulx et en peupliers / et vigne en oliuier et en meurier / et se len ente peschier en espine fagine / on y cueille nefles plus grãs et meilleurs que les autres. Et se len ioinct peschers et agmandiers ensemble en telle maniere que les oeilles soyent ioinctz et entez en prunier le fruict aura la chair de pescher et les noyaulx auront la saueur & la nature dagmandes. On peult enter meurier en orme : mais il deuient moult grant sans prouffit. Marcialis afferme que len faict grains q̃ sont blancs en pommes grenates se en argille et croye / on met la quarte partie de plastre et puis q̃ on mette de ceste terre a la racine par trois ans / & si dit aussi q̃ len faict leurs pommes de merueilleuse grandeur se len couure vng pot de terre entour larbre de grenate & on clost dedãs ce pot le rainceau auec la fleur affin quil nen saille hors & quil soit lye a vng pieu et que le pot soit couuert contre leaue quant ce viendra en automne on trouuera la pomme du gros du pot. Et dit pour vray que ce peult estre tresbien en may et en iuing. Varron le declaire autrement / et dit que se les pommes grenates non meures quant elles tiennent encore a leurs rainceaulx sont mises en vng pot sans fons celles q̃ auront este mises encontre la terre et couuertes par deuers le rainceau : tellement que lesperit de par dehors ne les esuẽte seront non pas seulemẽt gardees entieres. Mais seront plus grosses que larbre ne les aura oncquesmais portees. Pour faire vng figuier porter diuers fruictz on prendra deux rainceaulx de figuiers lung de blanche figue lautre de noire / & puis les ioindra len ensemble & tordra et lyera / et estraindra len si fort que ilz soyent contrainctz de mesler leurs germes et soyent bien couuers / fumez et vnitz de humeurs ou ilz se prendront a germer oeilles on les liera par aucune connexion / et lors le germe donnera deux couleurs parquoy on cõgnoistra la vnion & la diuision. Pour garder roses vertes auant quelles se monstrent on les encloira en vne canne verte qui sera trenchee & puis on laisse reioindre la fente / et apres on taillera la canne ou temps que len vouldra auoir roses vertes. Aucuns les mettent en vng pot de terre gros et fort bien garnies et les enfouyssent en terre bien couuertes / & ainsi les gardẽt.

Pour faire venir cerises sans noyaulx. Marcialis dit que se len taille le cerisier tendre de deux piedz et que on le fende iusques en la racine/et que len oste la moelle de chascune partie a vng cousteau ou a autre instrument & puis que on reioingne les parties ensemble et que elles soyent bien lyees et fort et oingtes de fiens ou de terre glaire par le sommet de la coupeure & des fentes/et il sera consolide apres lassen lautre trace/et apres on lentera dung getton qui naura point encores porte de fruict/et celluy portera cerises sans os et sans noyaulx. Se len trenche vng petit rainceau de cerisier et que len oste la moelle par dessus et que len mette de la scamonnee en lieu de celle moelle il portera cerises qui lascheront le ventre. Et se [illegible] y mect du musc le fruict emportera lodeur/ou se len y met de lazur ou autre couleur ce fruict en emportera la couleur. Les grecz afferment pour vray que vng peschier naistra escript se on enfouyst en terre les os/et par sept iours apres la ou ilz se commenceront a monstrer on les ouurira et ostera len les noyaulx et la on escripra de cynabore/et puis tantost on les reliera dedãs leurs os & les renfouy[illegible] len tresbien ioinctz. Se len plante vng peschier en vng saulx pres lung de lautre/et ap̃s on encline le saulx en maniere darc et que il soit perce au meillieu & q̃ on mette au trou du peschier la plante/et puis q̃ [illegible] demourant du trou soit tresbien estoupe de cire de terre glaire ou de boue/et que on y assemble de la terre largement iusques au lieu [illegible] trou/et ap̃s vng an ou deux passez le boys du saulx ou du peschier sera ioinct et mis a vng dessoubz larc du saulx on trenchera le peschier et sera nourry tout de lhumeur du saulx le fruit viẽdra sãs noyaulx.

Des delectations des iardins et des herbes.

Chapitre viii.

Pource que cest grant delectation au seigneur dauoir iardin bien dispose/laboure et ordõne par art il doit procurer dauoir iardin en terre grasse et deliee ou il y ait fontaine ou ruisseau courant par certaine espace se faire se peult pour larrouser en este. Et la doit auoir de toutes manieres dherbes/tant pour manger comme pour medicine selon ce q̃ nature le requiert/et que len face aires bien formees et proporcionnees a cordes du long et du large comme il est plainement dit a declaire ou sixiesme liure. Et la doit auoir tousiours largemẽt fiens affin q̃ il ne ennuye a regarder pour la maisgreur et seicheresse/et pour y prendre plus grande delectation il y doit faire mettre choses nouuelles et non acoustumees. Car on y peult bien faire aucunes choses naturelles qui semblent estre bien miraculeuses a aucunes gens: car q̃ prendroit crote de chieure et la perceroit subtilement dune alesne et mettroit dedans semences [illegible] laictues/de cresson/de eruque/de raiz et enueloperoit la crote de fiens et la mettroit en terre tresbien labouree et la planteroit en vne royere petite et courte le rafan se tourneroit en racines et les semences enhault & la laictue sourt auec/et ainsi tout se lieue et sault hors en gardant la saueur de toutes. Se len gette plusieurs semences de poireaulx assemblez et lyez ensemble & puis mises ainsi en terre il en naistra de toutes vng grant poireau. Apres se len mect au chief du poireau la semẽce de nauet sans fer et q̃ il soit plante len dit que il croist merueilleusement ou plusieurs semences mises en vng estroit pertuiz tout cela croistra en vng tresgrant poireau. Se len mect eaue en vng vaisseau patent et ouuert soubz vne concõbre/citrule ou courge deux paulmes dessus elles serõt faictes

telles. Aucuns sont ainsi comme Albert lentend qui entent la fleur de concombres qui est trenche auec le chef de sa vigne dedans vne canne dont ilz ont par deuant perce tous les neux/et la vient vne cõcombre de merueilleuse longueur et trop estendue. Elle crainct tant lhuylle q̃ qui la mect empres elle se ployera comme vng arc / et toutesfois quil tonne de paour elle est conuertie. Qui vouldroit enclorre [illegible] fleur de concombre en vng vaisseau de terre daucune diuerse forme et la lyer illec ainsi q̃lle est tenãt en sa vigne le fruict se formera en semblable forme soit de homme ou de beste telle comme la forme du vaisseau luy aura donnee. Toutes ces choses afferme Gargilius marcialis. Et si afferme vne merueilleuse besongne de azimo / et dit quil a maintenant fleurs de couleur de pourpre maintenãt blanches/maintenãt rosees/et se len seme souuent de celle semence elle se conuertist vne fois en poulieul / vne autre fois en finzimbre. Hermes dit que quãt les courges sont plantees [illegible] cẽdres des os humains ou selon exemplaire en chairs des os humains plantez et arrousez dhuylle quelle faict fruict le neufuiesme iour. Et est vne chose bien merueilleuse que les semences qui sont au vaisseau de la courge et les grains qui sont au sommet denhault font longues courges et gresles / et ceulx qui sõt au meillieu les font grosses ⁊ ceulx qui sont a[illegible] bout daual les font larges.

¶ Cy fine le huytiesme liure et ensuyt le neufuiesme.

¶ Le premier chapitre recite ce dont traictent les huyt liures precedens.


Es liures que nous auons cy deuant ordonnez appert assez des champs et des vignes / des arbres et des iardins /des prez/ des boys et de tout leur prouffit/et des choses qui appartiennent a delectation/tant en vergiers cõme en merueilles/de herbes et darbres faictes p art: mais en [illegible] neufuiesme liure nous traicterons des bestes qui sont nourries es villes pour prouffit ⁊ delectation/et affin que lanciennete [illegible] vienne en ignorance/nous deuons scauoir que si comme dit Varron le tresnoble philosophe. Que ou premier tẽps anciennement ilz estoient bestes et hõmes qui viuoyent naturellemẽt des choses que [illegible] terre apportoit de sa nature sans labour. Apres ilz descendirent de ceste vie en la seconde/et labourerent les champs ⁊ les pastures et se prindrẽt a labourer pour auoir prouffit des champs et des fruictz et planter arbres/tailler et labourer et cueillir les fruictz et prendre bestes ⁊ lyer et enclorre et les adoulcir et apprinoyser. Et commencerent aux moutons ⁊ aux brebis pour le legier labour ⁊ le prouffit/pource que ce sont doulces bestes et tresnoble viande a hõme et a femme/tãt en chair cõme en laict/fromages et laynes a vestir et le cuyr a chaulcer. Et puis se prindrẽt aux autres bestes apprinoyser qui leur semblerent bonnes et prouffitables aux gens. Et encore ce non obstant en est il plusieurs sauuages en diuers lieux: car on dit que en frise il ya grãs assemblees de ouailles en samocrate chieures / en ytalie moult de porcs sauuages. Chascun scet q̃ en dardane/mede et trace a plusieurs beufz sauuages/asnes sauuages en fusie et cassine/et cheuaulx sauuages oultre les espaignes. Je vueil dõc dire des bestes a nourrir que ie scauray [illegible] q̃ iay

peu scauoir tant de la doctrine des anciens sages cõme de lexperiẽce de ceulx de maintenant/et pource que plusieurs ne sont pas certains en plusieurs choses/et les sages et les moins sages sont faitz plus sages ⁊ certains par experience / ie laisseray aux sages/et par especial a ceulx qui sont expers en telles choses lacomplissement de cest oeuure : car comme dit le philosophe. Experience a faict lart/et par especial lexperience a q̃ naturelle raison est adioincte / et pource q̃ entre les bestes le cheual est plus noble ⁊ le plus necessaire/tãt a roys/a princes ⁊ seigneurs en tẽps de bataille de paix/cõme a prelatz deglise ⁊ a autres/ie diray plus a plain des cheuaulx/⁊ apres des autres ensemble ausquelz plusieurs choses appartenãs aux cheuaulx pourrõt estre appliquees po[r] la semblance de leur nature.

De laage des cheuaulx ⁊ des iumẽs. Chapitre.ii.

Ceulx qui veulent auoir compaignie et nõbre de cheuaulx et iumens ne doyuent ignorer ne mettre en oubly de regarder le temps et laage/et regarder quilz ne soient point de moindre aage que de trois ans/ne plus vieilz que de dix. On cõgnoist laagee des cheuaulx / et presque de toutes bestes q̃ ont les ongles diuisez et q̃ mesmes sont bestes cornues comme dit Varron et Paladius que le cheual en tente moys premiers pert ses dentz du meillieu deux dessus ⁊ deux dessoubz. Et quant ilz commencent a venir au quart an ilz en gettent autant des plus prochaines et les premiers perduz reuiennent. Et quant le quint an commence ilz en perdent aussi quatre autres/deux dessus et deux dessoubz des prochaines / lesquelles quant elles renaiscent se cõmencent a emplir au sixiesme an. Au septiesme an ilz les ont toutes acomplies et apportees. Et quant ilz sont plus vieulx ilz venient a demonstrer de quel aage ilz sont fors que tant que quant les dentz sont faictes brochez et ployez et les sourciz chanuz et le coste dessoubz/cest a dire vne concauite : car quant ces choses apperent len dit que ilz ont seize ans. Vng sage homme expert de nostre temps dit que le cheual a douze dentz / cest assauoir six dessus et six dessoubz qui sont toutes par deuãt/par lesquelles len congnoist laage des cheuaulx et le temps/et puis ilz ont les escalongnes et puis ilz ont mollieres et peult estre que le cheual en a plusieurs/ et lors les dentz sont doubles et si peult estre que le cheual gette aucunes de ses dentz et quelles ne renaiscent plus / et ce ne nuyst point au cheual fors que a la pasture / pource que ilz paiscent des dentz de deuant / et par ce ilz seront de moindre pris: mais ilz maschent par les mollieres. Les premieres dentz que ilz muent sont deux dentz de dessus ⁊ deux dessoubz q̃ len appelle premiers mors/⁊ lors on lappelle poulain de premier mors. Et dit on que ce est faict au premier an/et puis il mue les quatre autres dentz prochaines deux dessus et deux dessoubz que len appelle moyennes. Et ce est le second mors et lappelle len du second mors/⁊ puis il mue les autres quatre dentz deux dessus et deux dessoubz que len appelle quartees/ et ce est le troisiesme mors / et lors on lappelle cheual. Et quant le poulain naist il naist auecques ranches/et puis luy viennent escalongnes/et aucunesfois ces escalõgnes luy naiscent si tres longs que ilz empeschent le cheual a mouldre sa prouuende et aussi a engresser. Et pource les mareschaulx leur retaillent cecy. Et quãt le poulain est faict cheual les dẽtz luy sont faictes moins estrainctes et plus au large et les testes des dentz deuiennent noires

et se eslongnent et seront chanulz par aucuns ans. Et quant ilz commencent a envieillir la couleur des dentz blanche / et se trespasse a couleur de miel et puis sont blāches comme couleur de poiure et deviennent plus longues / et toutesfois aduient il aucunesfois que sans vieillesse le cheual a de sa nature longues dentz / et pource aucuns rongnent les dentz aux vieilz cheuaulx pour sembler ieunes.

¶ De la forme des bonnes iumens pour conceuoir / et comment on les doit tenir et ordonner.

¶ Chapitre. iii.

Il conuient ce dit Varron que la forme soit moyenne: car elles ne doyuent point estre trop estroictes ne menues par le col et doyuent auoir les ventres larges. Les cheuaulx que len veult ordōner pour aller aux iumens doyuent estre de plain et grās corps et beaulx et de noble forme sans deffault de bonne poictrine conuenable pour paistre aux prez / et par especial en herbe / establez ⁊ en craiches du foing sec quāt le iumēs auront polene on leur dōnera deux fois le iour de lorge / et quant au commencement que on veult que le cheual lassaille on doit entendre q̄ il lassaille si que le poulain naisse entre lequinoce de printemps. Cest assauoir demy mars iusques au solstice qui est en my iuing / affin quelle poulaine en bon tēps ou il y ait assez dherbes et que la mere ait abondance de laict: car les mēbres du poulain en seront plus grās et naistera le poulain a douze moys. Et ceulx qui naiscent en autre temps sont de petit prouffit. Len doit mener le cheual a la iument deux fois le iour au matin et au vespre: mais quant la iumēt est lyee on les enuoye plus hastiuemēt: car les cheuaulx meuz de ardeur frustrent ⁊ pour neant ne gettent point semence / et les iumens monstrent quelles en ont assez et par ce quelles se deffendent: mais se il ya aucun ennuy de saillir len prēt le moyau de squille ⁊ le broye len auec eaue iusques a lespesseur de miel et puis len touche de cela ▪ nature de la iument / ⁊ puis de ce len touche les naches du cheual. Len doit aussi scauoir q̄ le cheual doit estre engendre de scalion que len appelle en commun langage garagnum / et en francois bien diligemment garder quil nait point ou cōme neant este cheuauche et du moindre labour que len pourra: car de tant que il couuoyte plus la iument / de tant il gette plus de semence et plus forte / et sera le poulain engendre plus grant et meilleur au ventre de sa mere / ⁊ doit on bien garder la mere quāt elle aura conceu que elle ne soit trop grasse ne trop mesgre: car de trop grant gresse se pert par dedans ▪ lieu du poulain ⁊ se restrainct si q̄ ses membres ne se peuent bien dilater ne eslargir. Et quant elle est trop mesgre elle ne peult bien ne assez nourrir son poulain si en deuient maisgre et chetif. Comme dit Palladius la iument preins ne doit point estre efforcee ne contraincte / ne souffrir fain ne soif ne estre mise en lieu trop estroit. Len doit soubzmettre les nobles ⁊ belles iumēs et qui nourrissent les masles de deux ans en deux ans affin que elles donnent grāt foison de laict pur a leurs poulains. Les autres peuent souuēt aller au plaisir si que le cheual admissaire doit estre de cinq ans au moins et la femelle cōceura droictemēt a deux ans. Et se elle passe dix ans selon vng liure la lignee en vauldra mieulx / ⁊ se lon lautre liure la lignee q̄ en viendra sera paresseuse et lente. Varron dit que il conuient que les iumens preins ne labourent point ne demeurent en lieux froidz pource que le froit leur griefue pour lors grandement / et pource len doit garder es estables

quil ny ait humeur sur la terre et que les huys soyent cloz et les fenestres fermees/et entre leurs mangoueres on mettra longs boys pour les diviser q̃lles ne se entrebatēt/et si dit q̃ len ne doit pas emplir de viande iumēt preins ne laisser aussi avoir faim.

¶ De la nativite du cheual/et comment on le doit tenir quāt il est ne.

¶ Chapitre.iiii.

Se le temps que iument poulaine est venu il est bon que le poulain naisce en lieux pierreux et motteux pource que de ce les ongles luy en sont plus durs quāt le lieu est dur et pierreux/et de ce q̃ il est motteux les cuysses luy en sont meilleures po^r le labour daller hault et bas. Et quant il se ne il suyura sa mere par bonnes pastures par deux ans sans plus pource que des lors il commence de sa nature a soy esmouvoir daller a iument et se il alloit a sa mere ou a autre iument il en vauldroit pis et en pourroit estre blece en aucune partie de soy Et se il pouoit estre par trois ans en pasture sans sa mere et sans autre iument il luy prouffiteroit moult grandement au sauuement de ses cuysses et de tout son corps. Quāt les poulains sont faitz de cinq moys et ilz retournēt a lestable on leur dōnera farine dorge moulue avec le bran et silz māgeuēt voulentiers autre chose nee en terre on luy doit dōner cōme dit Varron. Quāt ilz serōt dūg an on leur dōnera orge ꝛ bran iusques a tāt q̃lz serōt ablatez et ne les doit on point oster du laict avant deux ans. Et tant que ilz seront avec leurs meres on les doit toucher des mains affin que quant ilz seront separez de leurs meres ilz ne se espouētent. Et pour ceste cause illec on prendra freins a leurs colz affin q̃ les cheuaulx en leur ieunesse se acoustument a veoir la face des gens et a ouyr la noyse des freins.

¶ De la maniere de prendre les poulains et de les apprivoyser.

¶ Chapitre.v.

Quant le poulain est de deux ans on le doit lyer doulcement a vng gros laz de forte layne pource que la layne est plus molle et plus souefue q̃ lin ne chanure. On le lyera en tēps doulx et vmbrage: car q̃ le lyeroit en chault il se esmouveroit trop po^r la desacoustumance et se pourroit blecer. Quant il sera prins ꝛ lye on le mettra avec aucun cheual priue po^r lapprivoyser. Varron dit que le cheual en vault mieulx sil est apprivoyse quant il a trois ans acōplis des lequel temps on luy donnera farine laq̃lle est necessaire chose a purger la poictrine du cheual ꝛ le doit on faire par dix iours ꝛ quil ne māgeasse autre viāde. Des le.xi^e. iour iusques au.xiiii^e. et dix iours oultre on luy donnera de lorge petit a petit ꝛ puis moyennement essuyer et estre hors de lestable/et sil a sue on le doit oingdre de huylle/et se le tēps est froit len fera du feu en lestable. Pour lapprivoyser on luy fera double retegnal autremēt dit cheuetre de fort cuir et quil en soit lye a la basse mangoire affin que par sa cruaulte il ne se blesse aux cuysses ou en aucunes parties de son corps/et laissera len a compaigne daucuns cheuaulx privez/laplaniera len doulcemēt de la main et le touchera len souvent iusques a tant quil sera doubte de son maistre ne aussi on ne luy doit faire nul grief. Mais doulcement applanoyer et aucunesfois laver les piedz et frapper de la main sur la plante comme se len le ferrast et luy doit on mettre deux ou trois fois le iour vng enfāt dessus vne heure en seant vne heure sur le ventre ou aucune autre chose.

¶ De la garde des cheuaulx.

¶ Chapitre.vi.

On dõnera telle garde au cheual vng cheuestre faict de fort cuyr et mol que len mettra en la teste et au col du cheual/ et luy lyera len les deux piedz de deuãt dauecan lyen de laine/ et sera lyee en lung des piedz de derriere affin quil ne puisse aller/ & ce est fait affin de luy garder la sante de ses cuysses. Le lieu du cheual sera tenu bien net de nuyt et de iour. On luy fera sa lictiere de paille ou de gros foin iusques au genoil/ & au bien matin on luy ostera & luy essuyera len le dos/ les cuysses & tous les mẽbres a tout vne touaille & puis on le mettra a leaue petit a petit/ toutesfois len tiendra le cheual tant au matin comme au soir en leaue iusq̃s aux genoulx lespace de trois heures ou enuiron/ et que leaue soit froide/ soit de mer ou eaue doulce/ pource que telles eaues naturellement seichent les cuysses du cheual/ tant pour la froidure de la doulce cõme pour la seicheresse de la mer/ et en sont les humeurs deffendues a descẽdre aux cuysses/ lesquelles humeurs sont cause de leurs maladies. Et quãt il retourne en lestable il ny entrera point iusques a tant quon luy aura essuye les cuysses & les iambes/ pource que les sueurs de la chaleur leur feroit venir galles et mauuaises humeurs en leurs cuysses mouillees. Cest chose proffitable au cheual quil se acoustume a manger a terre empres les piedz de deuant affin quil alonge son col/ & quil lestẽ [illegible] pour prendre sa viande: car le col en est plus beau et plus proffitable a veoir/ & les cuysses en ont plus grãt croissance. Le ieune cheual doit mãger foin/ herbe/ auoyne/ et speaultre et telles choses: car le foin et lherbe pour leur humeur luy croissent et eslargissent le ventre et tout le corps/ & quãt il sera daage acõply il mangera paille dorge dont il sera engresse suffisamment/ & le treuue len en chair cõuenable po[2] mieulx labourer/ & le garde len q̃l ne soit trop grãs ne trop maisgre: car les humeurs luy descendroient de legier aux cuysses & luy seroient maladies qui souuẽt viennent aux cuysses des cheuaulx/ par especial quãt on les fait trauailler soudainemẽt/ & sil estoit trop maisgre il seroit plus foyble et plus laid a veoir. Quãt le cheual sera de pfaict aage en printẽps il mãgera seulemẽt des herbes pour soy purger/ et non pas es iardins: mais dedãs son estable/ & q̃l soit couuert daucune grosse flossoye de laine affin q̃ la froideur de lherbe ne le refroide & face malade. Leaue pour abreuer le cheual soit vng peu salee & souefuemẽt courãt ou vng peu troublee pource que telles eaues sont chauldes & grosses plus nourrissantes et cõuenables a leurs corps: car leaue froide & fort courãt ne les nourrist pas bien. Len doit ferrer le cheual de fers tondz cõuenables & doulx/ & q̃ les ongles en soient bien enuironnez: car la doulceur & legierete du fer rendra le cheual legier & expert a leuer les piedz/ & lestraicture fera les õgles plus grans & plus fors. Le cheual eschauffe ou suant ne doit boire ne mãger iusques atãt q̃l soit couuert & pourmene/ si q̃ sa challeur & sueur en soit hors. Nous deuõs scauoir q̃ desacoustumeemẽt cheuaucher tard nuist au cheual: Mais cheuaucher au matin luy est bon. Le cheual doit auoir couuerture de lin en este po[2] les mousches/ & en yuer couuerture de laine po[2] le froit. Qui veult garder la sante du cheual on le doit saigner quatre fois lan de la veine du col acoustumee/ cestassauoir en printemps/ en este/ en automne/ & en yuer. Nous deuons scauoir que le cheual bien & diligemment garde se on le cheuauche attrempeement comme il appartiẽt peult demourer en sa force iusques a laage de vingt ans.

¶ De la doctrine et moriginatiõ des cheuaulx. ¶ Chap. vii.

x

On doit en la doctrine des chevaulx premierement bailler ung frain le gier et doulx dont le mordant soit oingt de miel ou dautre liqueur doulce: car le cheval len soustiendra plus volun tiers pour sa doulceur et reprendra une au tre fois. Et quant il recevra doulcemet le frain on le menera p aucuns iours au ma tin et au soir par le frain iusques atant ql suyve doulcemet son maistre/⁊ puis apres sans estrier ⁊ sans selle on montera dessus le plus doulcemet que len pourra en le me nant a petitz pas doulcement courant a dextre et a senestre/ et bon sera que aucun hõme aille a pied devant ⁊ le cheval le suy ve /et chascun iour on le chevauchera en lieu plain sans pierres ⁊ cailloux en cõme cant du bien matin iusques a my tierce. Quant il aura este ainsi chevauche lespa ce dung moys sans selle on luy mettra la selle doulcement sans noyse le conduyra len ainsi iusques au temps dyver. Quant le chevaucheur sera mõte sur le cheval ne le face point aller iusques atant quil aura mis sa robe a point: car le cheval est plai sant a son maistre. Quant le froict temps sera venu on endoctrinera ainsi le cheval. Le chevaucheur le fera trotter au bien ma tin par terres arees en retournant tant a dextre comme a senestre par le frain/ ⁊ q̃ larene dextre du frain soit plus courte dung poulce que la senestre/pource quil est plus enclin a la senestre/et sil luy sẽble bon il luy dõnera plus fort frain po^r le mieulx tenir/et fera trotter p terre aree ⁊ non aree et par terre plaine ⁊ molleuse pour acou stumer a lever les piedz et les cuysses plus legierement/et aussi par lieux de sablon ⁊ pierres. Et quãt il scaura bien trotter par to⁹ ces lieux il le menera le galop par tou tes ces places mesmes et le fera ung peu saillir legierement/ et ne fera cecy que une fois le iour: car sil faisoit trop galoper le cheval deviendroit trop retrograde. Et si doit le chevaucheur garder au commen cement du cours et en courant et galopãt quil tienne les resnes du frain aux mains et bas sur le dos si que quãt le cheval bais sera le col quil encline la teste tant que la bouche se tourne vers la poictrine: car il en verra mieulx la voye et sen tournera plus legierement de toutes pars/⁊ en sera plus ayse a retenir a la main. Len doit conside rer la durete et la mollesse de la gueule du cheval et selon ce luy bailler frain conve nable dõt il en est moult de manieres: car les ungs frains sõt durs ⁊ les autres molz les autres tresfortz/les autres tres durs/ et les autres moyẽs. La forme de ceulx cy ie la laisse aux ouvriers qui bien la scavent. On le doit souvent chevaucher parmy la cite/et par especial parmy les rues ou il ya fevres ⁊ noyses de marteaulx: car de ce ilz perdent paour et deviennent hardiz/ et sil a paour de passer p telz lieux on ne le doit pas poindre trop fort ne ferir desperons: mais le mener doulcement pour luy acou stumer. Et doivẽt ces choses icy estre gar dees a la doctrine des chevaulx iusques a tant que les dentz luy muent qui advient en laage de cinq ans/⁊ quant les dentz se ront muees on leur extirpera ⁊ arrachera de la ioue de dessoubz quatre dentz / deux dune partie ⁊ deux dautre/⁊ sont ces deux appellees scaliones: car ilz sont contraires au mors du frain/et quant elles seront ar rachees on les laissera guerir ⁊ puis apres doulcement on luy mettra le frain / et ne doit estre la bouche du cheval ne trop dure ne trop molle: mais moyenne. Et devons scavoir que de ce que on arrache ces qua tre dentz le cheval en est plus gras et plus amyable/⁊ quant ces dentz seront ainsi ar rachees on le menera et chevauchera len galop en faisant petitz saultz ⁊ en encon trant chevaulx allans et venans pour le

acoustumer dētrer et yssir en leurs cōpaignies. Et se len treuue frain cōuenable au cheual on ne le deura point muer affin q̄ la bouche du cheual nen vaille pis / ⁊ quāt le cheual sera acoustume au frain on luy apprēdra a courir et le fera len courir bien matin chascune sepmaine vne fois p voye bien vuyde lespace du quart dune lieue au commencemēt / et puis apres on luy acoustumera a courir presque vne lieue ou plus sil plaist. Et deuōs scauoir que dētant que le cheual sera plus longuement couru par mesure attrempee il en sera plus legier et plus isnel pour lusage / toutesfois il aduiēt le contraire de souuent courir vng cheual il en est fait plus cruel ⁊ se courrouce qui le haste trop / et pert vne grant partie de son acoustumance. Et deuons scauoir puis q̄ le cheual est acoustume de soy affrener le cheuaucheur le doit souuēt faire galoper / courir et saillir attrempeement par mesure : car trop grant repos le feroit pesant et oublier sa coustume et sa bonne doctrine. Et ces choses dessusdictes appartiennent a cheuaulx de cheualerie : car aucuns sont deputez de traire a la charrue / les autres a sommier / les autres a pilliers / et aucuns veullent auoir leurs cheuaulx doulx ⁊ debonnaires / si les conuient chastrer : car ilz en sont plus paisibles.

¶ Pour scauoir congnoistre la beaulte du cheual.

¶ Chapitre. viii.

On congnoist le beau cheual quāt il a le corps grant ⁊ long et tous les membres bien respondans a sa grandeur et en sa longueur par proportion / et que la teste soit gresle / seiche et conuenablement longue / la bouche grande et fendue / les narilles enflees et grādes / les yeulx gros et non pas enfoncez / petites oreilles et esueillees / vng peu de crins et plains / le col long et gresle vers la teste / grosse poictrine et comme ronde / court dos et plain / reins rondz ⁊ gros / costes grosses cōme celles dūg beuf / le ventre long / les hanches longues ⁊ tendues / les fesses longues ⁊ larges / la queue longue a vng peu de poil / les croupes larges et bien charnuz / les iarretz assez grās et secz / les faulx courtz cōme vng cerf / les cuysses bien amples et velues / les ioinctures des cuysses grosses ⁊ courtes cōme vng beuf / les ongles des piedz grans / durs ⁊ cauez ainsi comme il appartient / ⁊ que le cheual soit vng peu plus hault en la ptie derriere q̄ deuant ainsi cōme le cerf qui porte le col esleue / et soit gros empres la poictrine. De la couleur du poil sont diuerses opinions : mais plusieurs dient que le bayard est plus seur ⁊ plus plaisant que les autres et peult on mieulx congnoistre la beaulte du cheual et la bonte quant il est maisgre que quant il est gras.

¶ Des signes de la bonte du cheual.

¶ Chapitre. ix.

Le cheual est tenu pour le meilleur q̄ a grāt veue et voit moult loing ⁊ a forte regardeure ⁊ fortes oreilles et longue cheuelеure / forte poictrine et longue / ⁊ courte eschine / ⁊ longues cuysses et iambes par deuant et courtes iambes par derriere / delye musel / et subtil bout de nez / souef poil et large croupe / gros col et bien mangeant. Cheual qui a grans narines ⁊ enflees ⁊ gros yeulx non concauez est communemēt hardy. Cheual q̄ a grant bouche ⁊ maisgres ioues / long col ⁊ gresle vers la teste est couenable a enfrener. Cheual a grosses costes comme vng beuf ⁊ ventre large et pēdant bas est bon pour soustenir labeur. Cheual a grans iarretz ⁊ estēduz et faulx courtes qui ayēt regard aux iarretz par dedans est legier et hastif

aller. ¶ Cheval qui a courtz iarretz et les faulx estenduz et courtes hanches doit bien aller par nature. ¶ Cheval q̃ a les ioinctures des cuysses naturellemẽt grosses/ᵹ les maschoueres courtes cõme le beuf est tenu pour fort. ¶ Cheval tenant a soy le tronc de sa queue estroit entre ses cuysses est fort ᵹ portant peine de commun coure: mais il nest pas legier. ¶ Cheval qui a les cuysses ᵹ les ioinctures des cuysses assez velues ᵹ a long poil/en icelle ptie est de grant labeur Mais il nest pas communement legier. ¶ Cheval q̃ a le dos fort long et large et hãches longues ᵹ estẽdues ᵹ plus hault derriere q̃ devãt est cõmunemẽt legier a courir sicomme on le treuve en plusieurs.

¶ Des signes/de la mauvaistie ᵹ vice/ et du proffit des chevaulx.

¶ Chapitre. x.

Cheval qui a grosses iouyeres court col nest pas legieremẽt affrene a plaisir. ¶ Cheval qui a tous les ongles blancz a peine pourra avoir les piedz durs. ¶ Cheval qui a les oreilles pendans et grãdes et les yeulx cavez sera lent et pesant/et quant le hault du nez est bien bas il ne peult respirer par les narilles/et en vault moins. Quant le cheval voit de iour et non de nuyt il en vault moins/et le cõgnoist a ce q̃ on se on le meine de nuyt a chose quil doubte de iour il nen aura point de paour/et quãt il ne meult pas les piedz de nuyt cõme de iour. Se les yeulx des chevaulx sont blancz ilz en sont moins prisez: car qui les meine a la neige ou a la froidu ilz ne voyent goutte/et qui les meine en lieu obscur et en temps chault ilz voyent. ¶ Cheval qui pend les oreilles derriere en tous temps est de moindre pris et moins prise pource ql est sourd. ¶ Cheval q̃ ne hãnist ne ne fait noise de bouche est sourd. ¶ Cheval qui a le col dur est tousiours estendu ᵹ ne lieve point la teste quant il va ᵹ ne met le col a dextre ne a senestre nest point de pris/et est grant peril a celluy qui le chevauche pource ql ne le peult tourner a sa volunte/et si ne vault riens pour armes. ¶ Cheval a q̃ les genoulx se ployent en terre est de petit pris: car il va tresmauvaisemẽt. Len ne doit point tenir cheval de qui les iambes tournent devant comme ung arc: car il est de petite value. Le cheval de qui les iãbes de devãt semblent tousiours mouvoir est de mauvaise nature. ¶ Cheval q̃ lieve la queue hault ᵹ bas est de mauvais vice. ¶ Cheval a qui on voit tousiours enfleures sur le genoil perdra briefuement son chemin. Se len voit enfleure dure sur les piedz de devant dung cheval en son labeur il ne nuyst point/et dient que sil a enfleure dure aux piedz de devant le maistre sera seur quelle ne descendra autrement. ¶ Cheval qui a entour les piedz crevevres et ne peult estre guery est de moindre pris pource quil est de moindre apparẽce. ¶ Cheval a qui le poil des ioinctures des piedz est reverse contremont nest point blece en son labeur et a les ioinctures fortes. ¶ Cheval qui meult les piedz autrement que les autres est blece en son labeur et si en est de moindre pris. ¶ Cheval qui fiert les piedz de derriere lung a lautre en allant il se greve en son labeur. ¶ Cheval qui a les genitelles trop grans en est plus laid et empesche a labeur/et se son membre est tousiours pẽdant il en est plus laid et non digne destre chevauche de bon homme. Morfee cest a dire blancheur au col/au museau/ou sur les yeulx faict le cheval plus laid a veoir: mais il nempesche rien a labourer. Il nest pas bon de oster les flanches du cheval.

¶ Des maladies des chevaulx/et de leur cure.

¶ Chapitre. xi.

Nous auons veu deuãt de la bonte & beaulte des cheuaulx. Il conuiẽt veoir des maladies qui leur viennent tant par adventure comme par accident. Et premierement de celles qui viennent par nature lesquelles aucunessfois ou par deffault ou par occision aucune appetissent ou acroissent/cõbien quil naduient pas cõmunement que elles croissent sicõme il aduiẽdroit que vng cheual naistroit la ioue daual plus grande q̃ celle dẽhault ou quant il naist auec aucune superfluite de chair es piedz ou ailleurs que on appelle en commun langage murus ou callum et en francois mar/laq̃lle vient sans cuir. Et aduient aucunessfois q̃l y a en vne partie du corps superfluitez de chair cõme sont glandes qui viennent soubz le cuir: mais aucunessfois ilz ont amenuysance par nature/cestassauoir quant vng cheual naist auec vng oeil/a vne oreille ou vne narille plus petite q̃ lautre/ou quãnt il a vne hanche plus courte que lautre. Et aussi est appetisse quãt vng cheual naist et quil a les cuysses bestournees tant deuant cõme derriere/& aussi des ongles et des piedz q̃ sont aucunessfois tournez par nature/aucunesfois il naist auec zardres aux iarretz/galles aux cuysses pour cause du pere et de la mere q̃ les ont ainsi. zardre est vne enfleure en maniere doeufz ou plus grandes ou plus petites q̃ naist es iarretz tant dehors cõme dedãs. Galle est vne petite enfleure en maniere dune petite vessie de la grandeur dune noix q̃ est engendree entour les iointures pres des ongles/ cõbien que en ces maladies qui naissent au ventre de la mere par deffault de nature len ne puisse donner suffisant remede/toutessfois en aucunes len y peult aucunement ayder: car quãt il naist aucun cheual qui a aucunes maladies en sa natiuite comme quant il a les cuysses toses par derriere si quil frappe vng pied en lautre on luy ayde en le cuysant de fer conuenable en la ptie de dedãs les cuysses pres des genitelles en luy faisant de trauers trois lignes de chascune part des cuysses/et puis chascun iour on le cheuauche cõme il est acoustume/& lors vne cuysse se frotte a lautre/et de souuent toucher il sescorche/et pour celle cuyture comme dune playe le cheual sen va plus tost que deuant pour les grans ardeurs q̃l sent. En ceste maniere faict on les cuysses de deuãt en faisant celles cuytures. Quãt les ongles ou les piedz sont boiteux on y face tel remede q̃ le ferrer souuẽt pource q̃ en ce faisant souuent on met les ongles a point et les fait on rõdz par la force du fer et le bien ordõner. Il aduient aucunessfois que le cheual se frappe dung pied a lautre pource quil est trop foyble et trop mesgre si les secoure len par les oingdre daucune gresse.

¶ De la maladie du mar et de la cure. ¶ Chapitre. xii.

Pour la maladie du mar gueric len trenchera sagement la superfluite de la chair qui y est iusques au cuir & puis se le lien nest nerueux on le cuira conuenablemẽt de fers rondz eschauffez/et se le lien est nerueux on y mettra pouldre de reagal p dessus a pois tel cõme il appartiendra/& quãt il aura rõge la racine du mar toute hors len mettra dedãs la playe vne estoupe mouillee en aubin doeuf & emplira len toute la playe et la remuera len chascun iour vne fois iusques a trois iours/& de la en auant pour la cõsolider hastiuement len prẽdra de la chaulx viue & autant de miel & les meslera len ensemble et mettra len en vng drappeau/et lardra len a petit feu iusques atant que il deuienne charbon & en fera len pouldre deliee & la mettra len en la playe auec estou

pe enveloppee en ladicte playe au matin ⁊ au soir iusques atant que la chair soit consolidee et que tousiours par devāt la playe soit lavee de fort vin aucunement eschauffe cōme tiede/et se on avoit par aucun accident defaulte de reagal len prēdra de la chaulx vive ⁊la mettra len en lieu avec arsenic ou orpiment en pois pareil et en mettra len trois fois ou quatre iusques atant q̄ la racine du mur sera suffisamment rongee: mais toutesfois que la playe soit tousiours bien lavee de bon vin aigre: car ceste pouldre est moins violente que laultre/⁊ en ceste place ne revidra point de poil: mais pour le faire revenir nous lapprendrons cy apres.

¶ Des glandes et des escrouelles et de la cure.

¶ Chapitre.viii.

Les autres superfluitez de chair q̄ naissent entre le cuir ⁊ la chair qu[illegible] len appelle communemēt glandes ou escrouelles ie dis que len taillera le cuir au long ou il y a aucune glande/ et puis tout entour on le descharnera aux ongles ou quant le cuir sera trenche len y gettera de la pouldre de reagal/ et le cuyra len de fer chault/ou len y gettera de la pouldre de chaulx vive/dorpin et de tartaire /comme iay dit ou chapitre de devant/et de telle cure comme iay escript. Et se pour ladicte incision ou taille aucune veine se prent a saigner on lestraindra en telle maniere. Len prendra deux parties dencens et la tierce daloes epatic et en fera len pouldre et meslera len avec aubin doeuf et poil de lievre et mettra len en [illegible] veine. A ce mesmes vault pouldre de plastre broyee avecques chaulx ⁊ grains de raisins. A ce vault fiente de chevaulx fresche meslee avec croye ⁊ tresfort vin aigre. Et ne doit len point ces medicines restrainctives oster de dessus la veine iusques au second ou au tiers iour. Et devons scavoir quil vault mieulx descharner et destruyre les escrouelles ⁊ glandes dessusdictes par ces pouldres apres le cuir trenche au long que par cuyre ou extraire aux mains se elles sont en lieux veneux et nerveux.

¶ Des maladies accidentelles des chevaulx/et de la cure.

¶ Chapitre.viiii.

Nous avons dit par avant des maladies naturelles des chevaulx/ il convient dire de celles qui viennēt par accident. Et premier de celles qui viennent a la teste et dedans le corps. Secondement de celles qui leur viennent sur le dos Tiercement des maladies qui viennent es membres au dessus des piedz. Quartemēt des blecceures des ongles et des piedz.

¶ Du ver ou veruolage.

¶ Chapitre.x.

Ceste maladie advient au cheval en la poictrine pres du cueur et es cuysses/et es flans pres des genitelles de mauvaises humeurs chauldes assēblees en aucunes glandes quilz ont au pis et es cuysses qui leur adviēt en ces places pour aucune douleur accidētelle q̄ leur descend es cuysses ⁊ leur tresperce de grosses rōgnes/⁊ aucunesfois pour occasion de ce verme il adviēt au corps du cheval pespecial en la teste diverses grosses rōgnes/et enfle la teste / ⁊ aucunesfois par les narilles font saillir humeurs ainsi cōme eaue/ q̄ lappelle len veruolage. Ceste maladie est congneue par lenfleure qui leur vient desdictes humeurs en iceulx lieux/ ⁊ [illegible] les rongnes que lesdictes humeurs font yssir a force. Quant len voit les glandes enfler ou croistre plus quilz nont acoustume len saignera tantost le cheval de la veine du

col empres teste & en chascune partie du corps/du pis/de la poictrine/des cuysses et des veynes acoustumees puisque iusques a la foiblesse affin q̃ les humeurs superflues soyent vuidees. Et puis len mettra conuenables latz es cuysses & au piz q̃ cõtinuellement attrayront les humeurs par la force et conuenable vertu des latz ou cyons. De telle agitation vient douleur/et pour celle yssent les humeurs et point ne descendent aux cuysses. Ces ditz latz ne doiuẽt point estre esmeuz iusques a deux iours apres passez/et seront esmeuz chascun iour au matin et au soir/tant que deux ieunes hõmes soyẽt trauaillez a chascune fois/& que le cheual ait este p̃ deuant cheuauche grãdement a petis pas/et puis len ne cessera point chascun iour de trauailler le cheual/et se garde len quil ne mangeusse herbes & que il mangeue si peu dautre chose q̃ force luy demeure seulemẽt et le face len reposer de nuyct en lieu froit. Se glande ou le ver nappetisse par ceste cure/aincoys quil vienne humeurs superflues qui luy enflent les iambes/lors ces glandes ou ce ver sera arrache par ceste maniere. On trenchera le cuyr et la chair tout au long iusques a tant q̃ on trouuera les glandes ou le ver/& puis le fer delaisse on les arrachera ou deschaineta aux mains/et quant cela sera arrache que il ny demourra rien/on mouillera vne estoupe necte en blanc doeuf et en emplira len la playe/et puis la coudra len si que lestoupe nen puisse saillir ne yssir. Et se la playe est en la poictrine lyera vne piece de drappeau deuãt la poictrine pour le vent/& puis len ne remuera la playe iusques au tiers iour/& sera mouille en huylle et en aubin doeuf biẽ batu ensemble: mais auant que len luy mette on lauera la playe par deux fois le iour en bon vin tiede/et se doit continuer par neuf iours. Et mettra len dedans la playe estoupe enuelopee en telle pouldre comme iay dit au chapitre de mur/et est faicte de miel et de chaux viue. Et vsera len de ceste pouldre icy iusques a tant que la playe soit consolidee/toutesfois quelle soit bien remuee & le cheual chascun iour trauaille comme iay dit dessus: mais toutesfois len ne doit point cheuaucher le cheual iusques au tiers iour que le ver sera arrache: mais on le cheuauchera chascun iour apres comme iay dit. Vng autre remede & plus fort pour oster ce verme est que len trenche le cuyr au long et la chair iusques a tant que len voye le verme et q̃ len y mette de la pouldre de reagal bien broyee et du cotton et que len couse la playe affin que le reagal nen puisse yssir: car cela ronge fort le verme en neuf iours/et puis len guerira la playe comme iay dit dessus. Se pour ces choses icy len ne peult restraindre ne seicher les humeurs que elles ne descendent aux cuysses en leur faisant pertuiz ou petites vessies ou rongnes. Lors tantost on cuira en la teste ces rõgnes a vng fer chault rond tout entierement en cuysant premierement la maistresse veine du piz au trauers qui tend du lieu du ver aual iusques aux piedz/et puis les pertuiz des cuysses cuitz comme iay dit len gettera par dessus en icelle rõgne chaulx viue tant seulemẽt deux fois le iour en decenrant la cuycture des troux. Et se de ce ver la cuysse demeure enflee on luy aydera par telle maniere. Len mettra sansues entour les enfleures des cuysses: mais toutesuoyes la cuysse ou lenfleure sera deuant raize. Et quant les sansues auront tire & susse le sang tant cõme ilz pourront on emplastrera toute la cuysse de vin aigre et de croye meslee ensemble/ou on luy mettra les cuysses en eaue froide chascun iour longuement au matin et au soir/iusques a tant que les cuysses sẽront deuenues gresles. Cõtre le veruolage et les humeurs descendãs du chef. Len fai

guera le cheual suffisamment de deux vei-nes des temples acoustumees / et puis len mettra soubz la gorge les latz ou cyons et les mouera len et le nourrira len et tiendra en lieux froidz tout ainsi comme iay dit au chapitre du verme. Se le vermolage se re-tourne en cinoygram côme il aduient sou-uent / on luy donnera chauldes besongnes [illegible] aura la teste couuerte [illegible] drap de lin ou de layne / et demourera en lieu chault pour soy reposer / et que len ne le trauaille point / et que il mengeue ces choses comme foing et auoyne : car ceste maladie est froide / et pou de cheuaulx [illegible] eschappent.

¶ De la maladie appellee anti-quor / et de [illegible] cure.

¶ Chapitre. xvi.

Il aduient aucunesfois que cel le glande qui vient entour le cueur croist tant pour les hu-meurs qui courent en manie-re deaue non descendans aux cuysses par quoy laugmentation et inflation est faicte apostume / laquelle pource que elle est pres du cueur cruellement luy est contraire / et ceste maladie communement est appellee antiquor. Quant ladicte glande est creue et engrossie comme soubdainement en lar-deur et enflambee plus quil nappartient / on larrachera tantost sans demeure hors de [illegible] poictrine comme il est dit cy dessus en [illegible] cure du ver / et pource quelle est pro-chaine du cueur / on lextirpera sagement a grant diligence. Et se en ceste extirpation et descharnure aucune veine soit ouuerte et en saille sang / tantost on la prendra et le-straindra len aux mains et la lyera len es-troictement dung fil de soye. Et se pour [illegible] habondance du sang len ne pouoit prendre la veine len mettra [illegible] la playe [illegible] medicines restrainctiues de sang q sont dessus dictes au chapitre des glandes.

¶ De la cognoissance de strāguillō.

¶ Chapitre. xvii.

Ilz sont autres glandes entour la teste du cheual qui sont soubz la gorge / et aussi qui par acci-dent croissent pour les humeurs du cheual refroidit qui descendant de la teste dont toute [illegible] gorge en est enflee et les conduitz de la layne qui viennent par la gorge en sont estoupees si quil ne peult res-pirer / et ceste maladie est appellee stran-guillon La cure. Quant len regarde soub-dainement lesdictes glandes croistre ou plus quil nest acoustume / tantost len mect soubz la gorge du cheual des latz et puis apres le maine len suffisamment au soir et au matin. Len couurera aussi la teste de couuerture de layne et oindra len la gorge plusieurs fois de beurre frais / par especial le lieu de stranguillon [illegible] le tiendra len en lieu chault / et se lesdictes glandes ne sestres-sent q desenflent par esmouuoir les laz len arrachera entierement et guerira len la playe / si comme iay dit [illegible] la cure du ver-me. Mais on se doit aduiser a mettre le reagal : car qui en mettroit trop il ronge-roit trop d[illegible] chair.

¶ Dune maladie appellee vives et de leur cure.

¶ Chapitre. xviii.

Ilz sont aucunes glandes qui naissent entre le chef et le col soubz chascune machillere qui croissent aussi de flux de reume descendans de la teste qui estoupent les cō-duitz de la gorge si que le cheual peult a peine boire ne manger / et est ceste maladie appellee viues / et qui ny secourt tantost il meurt soubdainemēt. La cure. Quant len voit lesdictes glandes croistre et enfler aīsi comme oeufz q estraingnent les cōduitz de la gorge on les cuira de la poictrine dung

fer chault et trenchera len dune lancete ague/ou qui mieulx vault en la maniere dicte du veine autant dune partie que daultre sil semble bon / et qui ne secourt desdictes medicines il ne peult respirer, et len conuient mourir.

Des douleurs du cheual et de [illegible] cure.

Chapitre.xix.

DOuleurs viennent aux cheuaulx en maintes manieres. Premierement de superfluite de mauuaises humeurs. Secondement de ventositez encloses es entrailles dhumeurs glueuses qui y sont encloses. Tiercement de superflue retention durine qui enfle [illegible] vecie. Aucunesfois il aduient de trop boire eaue froide quant [illegible] cheual est trop eschauffe: mais [illegible] nadvient pas souuent. La cure. Len congnoist se la douleur est dhumeur ou de sāg a ce q̄l est tormēte [illegible] se remuēt les boyaulx sans enfleure [illegible] souuent se gette a terre et se gist et les veines soufflent plus q̄lz nont acoustume/et tantost il le fauldra saigner de la veine sangliere qui est empres la sangle et saigne le sang de chascune partie/et de quelconque part du corps dont len pourra traire sang si q̄ le cheual vienne a grant foiblesse de corps/et puis on le menera p la main a petiz pas / et ne boyue ne māgeue iusques a tant que [illegible] douleur sera cessee. Len congnoist la douleur de ventosite a ce que il se deult dedans le corps enfle plus q̄l na acoustume ⁊ a les boyaulx enflez ⁊ presque tout le corps len prendra vng tuyau de canne le plus gros que len pourra trouuer du long dune paulme oingt dhuylle ⁊ mettra len au cul du cheual la plus grant partie/et lautre partie sera liee a la queue du cheual affin que il ne puisse yssir / et puis hastiuement on le cheuauchera en trotant ou cheminā t vers montaignes/et se le lieu est froit on le couurera de toille ou de drap [illegible] luy frotera len les boyaulx bien fort aux mains oinctes dhuylle/⁊ de [illegible] le cheual se eschauffera et mettra hors le vent p le tuyau et luy donnera len choses chauldes a boire et a manger. Car il beuura eaue ou sera cuyt semence de cōmin et semence de fenoil autant dung cōme daultre / et quant leaue sera refroidie len y mettra de la fleur de froment/et le laissera len tant auoir soif quil vueille boire de ceste eaue / et aussi on luy donnera choses chauldes a manger / et le tiendra len en lieu chault couuert de layne. Et se la douleur vient de superfluite ou dorge ou de telle chose enflee en lestomac ou au ventre du cheual si comme on le appercoit a ce quil a [illegible] ventre dur et les boyaulx enflez/len fera vne decoction de maulues et mercure ⁊ branche vrsine fueilles de violiers paritaires/et de telles herbes laxatiues en eaue/et y adiouſtera len du miel/du sel et de lhuylle et le fera len tiede/et [illegible] gettera len au ventre du cheual par le cul en maniere de clistere/dont le tuyau sera [illegible] grosse cāne ⁊ le cheual plus hault derriere que deuant / et quant il sera mis dedans le corps on estoupera le cul affin q̄ il ne puisse yssir si tost / et puis deux cōpaignons tiendront vng baston rond bien poly ⁊ en froteront le vētre du cheual tout au long en cōmenceant de la partie de deuant iusques a la partie daual. Et quant ilz auront bien frote le ventre du cheual tout au long et oingt dhuylle/ilz destouperōt le cul du cheual ⁊ cheuaucheront par montaignes cōtremont a petiz pas iusques a tant q̄l aura gecte hors ce quil a eu au ventre/et des autres choses vne grāt partie/et ainsi la douleur cessera. Len congnoistra se la douleur est causee de obtenir son vrine dont la vecie est enflee a [illegible] que soubz le ventre et en tous les lieux du membre il semble vng pou enfle et se gette a terre/et lors les prendra vn

cresson paritaire et curtaine et racine [illegible] sperage autant de lung comme de lautre/ et les cuira len ensemble/et puis on mettra les herbes cuytes en vng sachet long et large/et ces choses chauldes seront mises entour les parties du mēbre ⁊ le reschauffera len souuent. Et se ceste medicine ne le faict vriner on fera tel experiment. On eschauffera le mēbre du cheual aux mains oingtes dhuylle et le fera len yssir hors / et puis on broyera vng pou de poiure et dail et le mettra len dedans le pertuis du membre auec le petit doid/ou qui mieulx vault des cunices cuytes vng peu en huylle seront mises dedans le trou du membre. Et se cecy ne vault len laissera franchement aller le cheual par lestable auec vne iument: car ainsi il se prendra a pisser. Et sachez q̄ ce remede de la iumēt est proffitable a toute douleur de cheual: car la voulēte de saillir [illegible] iumēt conforte grandement et enforce la nature.

De infusion ou enfonture et de la cure.

Chapitre.xx.

Ceste maladie vient au cheual de trop manger ou boire a superfluite dont le sang se croist trop/et puis descend aux cuysses et espand par les iambes et ne peult aller / et si aduient de trop grant labour qui faict descendre le sang aux cuysses et aux piedz et lempesche a aller. Et aucunesfois les ongles en cheent qui ne les secourt. Il leur vient aussi pour douleur de trop grāt trauail ⁊ eschauffement qui font descendre les humeurs es cuysses. Et ceste maladie est appellee enfonture. La cure. Quant le cheual cloche dūg pied de deux ou de plus et il meult les cuysses griefuemēt et en soy retournant il sen gaste ce sont signes que il est enfondu. Sil est gras et de parfaict aage on luy donnera a boire a son plaisir/⁊ puis des deux temples/et de chascune cuysse il sera saigne aux veines acoustumees iusq̄s a la foiblesse du corps ⁊ puis le cheual sera mis hastiuement en eaue froide courant/ et la sera tenu iusq̄s au ventre longuement et ne beuura ne māgera iusques a tāt quil sera entierement guery: mais se le cheual est ieune ou mesgre on ne luy dōnera point a boire: mais on le tiendra auec vng frein en air froit tāt quil soit contrainct de leuer la teste et le col tāt quil le pourra estendre/ et puis len prēdra pierres viues/rondes de la grosseur dung poing a suffisance/ et les mettra len soubz les piedz du cheual comme se on luy en feist vne litiere. Car pour [illegible] coustumiere oppresse de ces pierres rondes les piedz et les cuysses du cheual se mouueront dont les nerfz des cuisses inbligez pour les humeurs bouteront hors la pesanteur du cheual: mais toutesfois par deuāt le cheual deura estre couuert dune toille mouillee/⁊ ne beuura ne māgera/ne sera mene au soleil iusques a tant q̄l soit remis en son premier estat. Et sachez q̄ ceste maladie nuyst pou ou neāt aux ieunes cheuaulx: car leurs iābes en sont engrossies.

De la maladie appellee pultine ou bulsine et de la cure.

Chapitre.xxi.

Ceste maladie est causee de chaleur qui fond [illegible] gresse dedans le corps q̄ estoupe les cōduitz du poulmon tellemēt quil ne peult auoir son alaine/⁊ lapperçoit on: car il souffle grādemēt des narines et les boyaulx luy debatent au corps et est appellee pultine ou bulsine. La cure. Len fera vng beuurage de cloux de girofle de noix musguetes/zingēbre/galāgal autāt de lūg cōme de lautre ⁊ en fera len pouldre ⁊ prēdra len cōmin ⁊ semēce de fenoil autāt de lūg cōe de lautre biē pouldrez ⁊ mis en bon vin et y adioustera len du saffren en

bonne quãtite/et tant de moyaulx doeufz
comme est la quantite des choses dessusdi-
tes/et mettra len ce beuurage en une cor-
ne de beuf et aura le cheual la bouche ou-
uerte artificiellemẽt et la bouche leuee cõ-
tremont sans frain si q̃ len gettera ce beu-
urage dedans la gorge du cheual et luy
tiendra len la teste ainsi leuee par lespace
dune heure pour mieulx descendre ce beu-
urage dedãs ses boyaulx et puis on le tien
dra par la main ou on le cheuauchera a pe
tis pas affin quil ne puisse getter hors la
medicine/et ne mãgera dung iour ne dune
nuyct affin que la medicine puisse mieulx
ouurer/et le iour dapres il mãgera herbes
fresches ou fueilles de cannes ou de saulx/
ou de froides herbes pour attrẽper la cha-
leur de celle medicine/et ainsi sera le che-
ual guery se la maladie est nouuelle: mais
se la maladie est vieille elle est incurable:
mais on le peult bien essayer. Len cuira les
deux costez du cheual vers les boyaulx et
deux lignes lune sur lautre affin que par
la contraincte du feu le mouuement des
boyaulx soit appetisse/ou on luy trenchera
les narineau long pour mieulx auoir son
alaine ou en temps de vendanges on luy
donnera a manger des raisins meurs.

¶ De la maladie appellee enfesture et de la cure.

¶ Chapitre.xxvi.

Il aduient une maladie au che-
ual quãt il est trop eschauffe ou
il a sue et on le mect en lieu froit
ou plain de vent si q̃ par les con
duitz de la sueur qui sont tournez par la
bouche le vent entre dedãs dont il sensuyt
que les nerfz se retrayẽt et enflent ung peu
et souffrent grans douleurs et ne peuent
aller. Et est ceste maladie appellee enfestu
re/et la congnoist on a ce que le cheual sem
ble auoir le cuir ung peu estendu p dehors
si que a peine le peult on pincer au dos et
semble estre empesche daller cõme sil fust
enfondu/et luy pleurent les yeulx. La cure.
On le mettra tantost en lieu chault et puis
on eschauffera aucunes pierres vines au
mieulx que on pourra et les mettra len a
terre soubz le ventre du cheual qui ia par
auãt sera couuert dũg drap de layne long
et large tant que le cheual en sera tout cou
uert et plus/et le meillieu de la couuerture
sera sur le dos du cheual et les costez en pen
dront a terre/et deux hõmes les tiendront
dung coste et dautre et gettera len de leaue
chaulde petit a petit sur les pierres chaul-
des affin que la fumee monte au ventre du
cheual par telle maniere q̃l soit tout plain
de sueur/et lors on enuelopera le cheual du
drap et sera sangle et le laissera len en ce
point iusques a tant quil cessera a suer et
puis on oindra les cuysses du cheual de
beurre ou huylle ou autre gresse chascun
iour/souuentesfois et quil soit frote tresbien
et souuent/ou autrement/on cuira en eaue
paille de fromẽt et fueilles dail/de cendres
et de mauluez/et de celle decoction si chaul
de cõme il pourra souffrir len luy mouille-
ra les iambes/et par especial les nerfz et le
tiendra len en lieu chault et luy dõnera len
a mãger viandes chauldes iusques a tant
que il soit en son premier estat.

¶ De la maladie de fecalmate et de la cure.

¶ Chapitre.xxviii.

Ceste maladie seiche les entrail
les du cheual et luy fait le corps
maisgre et faict puyr son fiens
plus que le fiens de homme/et
luy viẽt ceste maladie de longue mesgresse
venant de peu de viande et de grãt labour
qui eschauffent et seichent les membres si
quilz ne se peuẽt engressir ne prẽdre chair/
et na cure de manger. La cure en ceste ma-

ladie que len appelle scalmate est. Le corps du cheual sera amorty et fera len vne decoction de fuelles de violettes/de paritaire/de mauues/de bran dorge. Et ces choses bien cuytes/on les coulera et en leaue on mettra du beurre en grant quantite et le pesant de sept caratz de cassie/fistule destrẽpee et a vng instrument de clistere tel comme dessus est dit on luy gettera eaue chaul de dedans le ventre par le cul/et fera len tout ainsi comme dessus est dit au chapitre deuant/fors que len tiendra ceste eaue dedans son ventre tant comme len pourra/et puis len fera vng beuurage de moyeulx doeufz/de saffren et de huylle violat bien batu ensemble auec vin blanc et le mettra len en vne corne de beuf et le gettera len en la bouche du cheual leuee tout en [illegible] maniere quil a este dit au chapitre de deuant en parlant de pulsine. Vng autre experiment est que len mette le cheual tout seul en lestable et ne mangeusse ne ne boyue de deux iours ne de trois. Et puis on luy donnera a manger lart ou chair salee de porc a sa voulente: car pour sa fain le mangera voulentiers. Et puis on luy donnera de leaue chaulde tant comme il vouldra. Et puis on le cheuauchera petit a petit iusques a tant q̃ les choses dictes luy soyent yssues hors du ventre/et quãt il sera vuide on luy donnera a manger froment cuyt auec vng peu de sel et seiche au soleil ou autrement deux fois le iour auant quil boyue. Car grain nourrist le corps du cheual et en est legierement engresse.

De la maladie appellee argaratris/autrement trenchoisons et de la cure. Chapitre.xxiiii.



Este maladie est faicte au ventre du cheual et luy faict torcions et ronge les boyaulx et luy faict mettre fiente hors clere comme eaue et mal digeree/et ce aduient aucunesfois de manger ordure dorge ou telle chose non digeree/et aucunesfois de boire eaue froide si tost quil a mãge lorge sans point attendre/et aucunesfois pour hastiuement courir ou galoper et le cheual boit tãtost de leaue a son plaisir si q̃ pource leaue luy est tormentee dedãs les boyaulx/aucunesfois aduient de trop grãt enfleure de corps qui luy faict douleur/et pour ces causes le cheual est si affoibly q̃l ne se peult soubstenir sur les cuysses. La cure. Quant on voit q̃ le cheual deux fois ou trois gette sa fiente comme eaue ou orge mal digeree on luy ostera tantost le frain et la selle et le laissera len aller franchement par les pastures iusques a tant quil sera estoupe ou restrainct/et ne lesmouuera len point pour ce que le mouuement luy esmeult le ventre pour getter hors sa viande auant quelle soit digeree/et le gardera len de boire tant cõme len pourra: car leaue luy est cõtraire en ceste maladie/et aucunesfois de ceste en est enfondu/et lors le guerira len ainsi comme il est dit au chapitre des enfondures.

De cymolra ou morue et de sa cure. Chapitre.xxv.



Il ya vne maladie qui aduient au cheual quant il est refroidy de long temps et luy vient en la teste/car reume luy descend par les narines ainsi comme eaue/et si aduient aucunesfois de la maladie que len appelle vermolage/dont aucunesfois le cheual gette hors toute lhumeur de sa teste. La cure. Len mettra vne couuerture sur la teste du cheual et le tiendra len en lieu chault et luy donnera len choses chauldes a manger et luy prouffitera manger continuellement et paistre petites herbes pource que en les mãgeant il baissera [illegible] teste et la plus grãt partie des humeurs luy cherrõt par le nez.

Aussi luy vault le fumee de pieces de drap peaulx ou de fustaine luy entrēt par les narines au cerveau: Car ce dissoult les humeurs coagulees et prinses de long tēps paravant: mais ceste maladie est aucunesfois incurable.

¶ Du froict de teste/et de la cure.

¶ Chapitre. xxvi.

Froidure de teste fait grāt douleur au cheval/et le fait toussir et estre sourd/et le griefve en la gorge qui advient legierement quant len met le cheval en lestable chaulde et puis soubdainement on le meine au vēt froict/et aucunesfois pour autres froidures et autres occasions il est contrainct de toussir et pert lappetit de boire et de manger en grant partie. La cure. Quant les yeulx sembleront vng peu enflez et gettās larmes & les oreilles froides/& le vent des narines froict/& q̄ ses boyaulx se mouveront plus q̄lz nauront acoustume/et quilz mangeront & beuront moins quilz ne souloient/et quilz esternueront et toussiront souvent/cest signe de froidure de teste. Et pource on cuyra les glandes que len appelle vivles ou vives q̄ sont entour le col et la teste soubz les iouyeres tont vng fer chault et agu qui percera ces glandes/et aussi len cuyra au meilieu du front affin que les froides humeurs q̄ serōt eschauffees par dehors soient evaporees/et aussi len mettra las et cyons soubz la gorge pour donner voye aux humeurs de yssir/et si leur tiendra len couverture de laine sur teste et les frottera len entre les oreilles de beurre cōme il appartient. A ce vault vne piece de toille mouillee en huyle laurin mise et lyee au mors du frain/& q̄ le cheval boyve a tout le frain/et aussi feroit saulgnier lye au frain. A ce vault la fumee du drappeau ars et mis par les narines. A ce vault froment bien cuyt mis en vng sac & lye en la teste si chault comme pourra souffrir si que la bouche et les narines mises dedans le sac il en recoyve la fumee par les narines & māgeusse du grain tant comme il vouldra/et luy proffitera se ledit froment est cuyct avec pouliucl et saulgnier. Aussi luy vault se la piece est lyee estroictement en vng baston et oingte de savon sarrazin/& si comme len pourra bonnement len le mettra doulcement dedans les narines du cheval il en esternuera & iettera hors humeur clere comme eaue/aussi vault a ce beurre mesle avec huylle laurin et mis es narines/et le garde len entierement des choses froides/et le face len vser de choses chauldes/et boyve eaue cuycte & chaulde cōme dit est au chap. des doule's.

¶ De la maladie des yeulx/et de la cure.

¶ Chapitre. xxvii.

Il advient aucunesfois que de ladicte maladie les humeurs descēdēt sur les yeulx & les font plorer & troublent la veue/et viennent traces es yeulx et rongeur et challine pourquoy le cheval ne peult veoir comme il appartient. La cure. Se les yeulx gettēt larmes on fera vng restrainctif doliban et mastix mis en poul dre avec aubins doeufz bien batuz ensemble et estēduz sur vne piece de linge de quatre doys de large/et longue q̄lle puisse couvrir le front & les tēples/& que les cheveulx luy soient par devāt rez au lieu ou len mettra vng restrainctif/et le laissera len la si longuemēt que les yeulx cessent a plorer. Et quant on le vouldra laver on le lavera avec eaue chaulde ou huille ou avec aucunes autres choses vertueuses batuz ensemble. A ce vault se len trēche les deux veines de chascune tēple a vng fer chault/& se les yeulx sōt pleīs de challine on mettra a quatre doys dessus les deux yeulx deux oeufz

estincellez et sel subtillemẽt broye sera souffle souuent par vne cãne dedans les yeulx. Sil y a taye ou drap dedãs les yeulx q̃ soit frais ou vieil len prẽdra os de sciche & gravelle [illegible] vin/et sel autãt de lung comme de lautre/ et le soufflera len dedans par vng tuyau. A ce vault aussi salnitrum auec la fiẽte de lezardes broyee/et le souffle len dedans les yeulx: mais on se doit garder dy en bouter trop quil ne greue les yeulx/& se le drap est vieil on loingdra premierement de gresse de geline deux fois.

Du cor/et de la cure.

Chapitre.xxviii.

Apres les maladies q̃ viennent au cheual en la teste et dedãs le corps/ nous dirons de celles qui viennent empres le dos/dont lune est q̃ le cheual est blece au dos/et la rompt le cuyr en aucune ptie du dos/aucunesfois luy caue iusques a los po^r le grief de la selle ou dautre paix/ et est ceste maladie appellee corne. La cure Len mettra vne fueille de chou auec gresse de porc broyee sur le mal/ et par dessus celle medicine len mettra [illegible] selle pour [illegible] tenir serree/et autant y vauldroit scabieuse et gresse meslee. A ce vault cendre meslee auec huylle et mise dessus. A ce vault aussi suye de cheminee mise dessus auec aloes et sel batu ensemble. A ce vault fiente dhõme fresche mise dessus. Et deuons scauoir que ceste corne est plus legierement curee entierement se le cheual est cheuauche: mais quil y ait dessus aucunes de ces medicines/et quelle soit souuent renouuellee. Quant [illegible] corne sera arrachee et desracinee on prendra estoupes & hachera len tresmenuement et sera enueloppee de chaulx et de miel comme il est dit au chapitre du verme/et emplira len le lieu: mais deura estre lauee auec la main la playe de vin aigre et bon vin chault iusques atant que la playe sera consolidee: mais on se doit garder que on ne luy mette grant faix sur le dos iusques atant que la chair de la playe sera reuenue a lequalite du cuyr.

De la maladie du polmon qui vient au dos du cheual/et de la cure.

Chapitre.xxix.

Une autre maladie est faicte au dos du cheual qui luy enfle & fait chair pourrie pour cause de mauuaise selle ou daultre grant poix: car telle enfleure quãt elle est enuieillie elle engẽdre pourriture. Et quãt celle pourriture est enuiellie il vient vne durete de chair corrompue empres les os qui gette continuellement pourriture comme eaue/ et est ceste maladie appellee blecure de polmon. La cure. Ceste maladie sera tout autour fouye et trenchee et desracinee / et puis on mettra dessus de lestoupe mouillee en aubin doeuf et la laissera len par trois iours en [illegible] renouuellant chascun iour / et puis on fera cõme il est dit ou chapitre du corne: mais on en guerist mieulx auec pouldre de reagal comme il est dit au chapitre du verme. Car il se guerist sans ardoir & ne sent pas le cheual si grant douleur.

De la maladie des espaules/ et de la cure.

Chapitre.xxx.

Il vient vne blecure au dos du cheual qui faict enfleures au plus hault des espaules et vne calosite de chair entour les espaules surmontant la superficie par celle enfleure deuantdicte qui luy apparoist de anciennete. Et ce luy aduient de trop grãt oppression cõme iay dit/et est appellee spallaces. La cure. On guerira de ceste maladie comme dit est au chapitre de deuant

dapostuon. Et se les espaules ou espalaces sont dures on les amollira p guimauues & choulx broyez auec viell oingt [illegible] porc/asluyne/paritoire et branche vrsine broyees ensemble et puis cuyctes en vng pot et mises dessus/et les deura len ainsi ramollier auant que len face la taille ou que len mette le reagal.

¶ De plusieurs autres maladies venãs au dos du cheual/& de la cure.

¶ Chapitre.xxxvi.

Ilz sont plusieurs autres blecceures au dos du cheual pour loppression de mauuaises selles ou daucũ faix sur les espaules: car aucuneffois pour le sang ou humeurs superflues ilz viennent vnes petites vessies plaines de sang pourry qui rompent le cuyr et la chair au dos. Et de ce viennent playes grandes ou petites qui sont appellees lesions ou blecceures et de tant quelles sont plus pres des os elles sont plus mauuaises et plus perilleuses. La cure. Toutes lesions qui aduiennent au dos ont presque toutes leur cõmencement daucunes enfleures. Et pource q̃ len doit obuier et mettre remede au commencement len doit tantost raire [illegible] partie ou on voit lenfleure et puis faire vng emplastre de farine de froment bien deslyee et meslee auec aubin doeuf et mise sur vne piece de toille/et estẽdue sur lenfleure/et ne lieur len pas lẽplastre trop fort: mais doulcement/& se aucune pourriture y est assemblee len percera le cuyr en la partie daual de lenfleure dung fer chault agu affin que la pourriture en saille hors & puis on loingdra souuent daucun oignement cler. Aucuneffois sont faictes romptures et escorcheures sur le dos du cheual de loppression du faix cõme dessus est dit/ou pour aucunes verolles ou escarboucles engendrez de la superfluite du sang lesquelles on doit tãtost raire et pouldrer de pouldre de chaulx viue auec miel brusle cõme iay dit au chapitre du mur: mais on le doit auant lauer de vin chault ou de vin aigre/et se doit on garder de la selle ou dautre grief iusques atãt quil soit guery: mais on doit scauoir que en quelque lieu du dos que soiẽt telles enfleures on leur doit ayder dung emplastre de farine de fromẽt batue auec aubin doeuf comme iay dit dessus/et en toutes blecceures que len veult cõsolider len y doit mettre ces pouldres cy/myrte sec/pouldre de gola legiere/ou vne piece de lin bruslee/ou vne piece [illegible] cuyr conroye bruslee/ou pourriture de boys pourry que len appelle carole: mais sur toutes les choses dessusdictes la pouldre de chaulx & de miel y vault merueilleusemẽt: mais auant quon y mette ces pouldres on doit lauer la blecceure de vin chault ou [illegible] vin aigre. Et affin que le poil reuienne a la cõsolidation de la chair on fera pouldre de coquilles de noix de couldre ou de limacons bruslee et batue auec huylle que on y mettra souuent. A ce aussi vault papier de cotton/et mesmes cotton brusle bien mesle auec huylle. [illegible] sachez q̃ sel mis suffisanment en eaue [illegible] en vin aigre qui mieulx vault est bon contre toute enfleure venant sur le dos.

¶ Des maladies qui viennent aux piedz et cuysses des cheuaulx. Et premierement du mauferu.

¶ Chapitre.xxxvii.



Apres les maladies venãs au dos des cheuaulx dirõs de celles q̃ viẽnent aux cuysses & es piedz: Et pmieremẽt du mauferu q̃ vient es longes du cheual/et y faict grant douleur & aux reins aussi en deschirant les nerfz des longes et des reins sans cesser. Et ce viẽt de superfluite de mauuaises humeurs soubdainement/et aucunes-

fois de refoullures receues par devant. Et ce advient par trop grans faix mis sur le dos du cheval/si que a peine se peult il dresser en [illegible] partie derriere ou devers les cuysses/et est ceste maladie dicte mauferu. La cure. En ceste maladie len raira tresbien les reins ou les longes du cheval malade et puis fera len vng restrainctif ꝑ telle maniere. On fondra poix et lestendra len sur vng cuyr a la mesure des longes ou des reins/et mettra len dessus boliarmenic/armoniac/poix grecque/galban/oliban/mastix/sang de dragon/a galles a poix esgal autant de sang cōme de lautres/broyera len tout/et sera ceste pouldre espandue sur la poix dessusdicte vng peu eschauffee et lestendra len sur les reins ou sur les longes du cheval/a ne le bougera len iusques atant quil se puisse legierement oster. Il y a vng autre restrainctif meilleur a ce. Len prendra consol de la grant/boliarmenic/galban/armoniac/poix grecque/mastix/oliban/sang de dragon/sang de cheval frais ou seiche/autant de mastix/de poix grecque et doliban cōme de toutes les autres choses/et en fera len pouldre et la mettra len avec aubins doeufz et bonne quantite de fleur de frōmēt/et tout mesle ensemble on lestendra sur vne forte piece de drap de laine/et fera len cōme il est dit vng emplastre dessus. Le dernier remede est q̄ les reins et les longes du cheval malade soiēt cuytz dung treschault fer en faisant plusieurs lignes grosses et espesses au long a du travers en le tirant dune ꝑtie des reins iusques a lautre: car les emplastres dessusditz consolident les reins et seichent les humeurs a adoulcissent les nerfz: mais le feu desseiche la chair et si attraict et estrainct la maladie du cheval.

¶ Des blecevres de la hāche/a de la cure.

¶ Chapitre. xxxiii.

Plusieurs fois aduiēt q̄ la hanche est desseuree et hors de son lieu naturel ainsi q̄ le cheval chet quāt le pied luy fault/ou quil est trop fort boute de travers/ou les piedz de devant sont lyez ou ceulx de derriere. La cure. Len mettra astalata convenable dessoubz la hanche blecee par demy pied affin que les humeurs assemblees au lieu malade ayēt voye de yssir: a aux mainettes len espraindra le lieu malade tout autour pour faire yssir legierement les humeurs/et puis on fera vng restrainctif de telle facon. On prendra poix grecque/mastix ee vng peu de sang de dragon/et y aura autāt de poix grecque cōme de toutes les autres choses/et meslera len ces pouldres avec la poix fondue tant que tout s[illegible]ra fondu ensemble/et sera mis cest emplastre sur la hanche blecee avec estoupes tres menuement hachees. A ce vallent aussi cyons a mettre au lieu blece lesquelz vont tent hors continuellement les humeurs q̄ y viennēt. Le dernier remede est que le lieu blece de la hanche soit cuyt par droictes lignes tant au long cōme au travers pour estaindre les humeurs.

¶ De la blecevre de lespaule/a de la cure.

¶ Chapitre. xxxiiii.

Il advient aucunesfois en lespaule vne blecevre cōme en la hāche a en lyssue de longle du pied q̄ est guerie en telle maniere ꝯme il est dit de la hāche.

¶ De la greveure de la poictrine/et de la cure.

¶ Chapitre. xxxv.

Il advient aucunesfois que le pis du cheval est greve de sang superfluz/ou de labeur/ou daucun faix et tant que le cheval semble estre empesche par devant en son allevre. La cure. Len le

saignera suffisammẽt de la veine acoustu-mee de chascune part du pis/ et puis len luy mettra ryons dessoubz le pis dõt il sera es-meu cõme il est dit au chapitre du verme/ et ne les ostera len iusques a quinze iours.

¶ De [illegible] maladie appellee zardre/ et de la cure.

¶ Chapitre. xxxvi.

Combien q̃l ait este dit par auãt du-ne maladie appellee zardre quelle viẽne naturellemẽt au cheual/ tou-tesfois luy aduient elle aucunesfois par ac-cidẽt quãt il est greue desmesureemẽt par trop fort cheuaucher par la foyblesse et ten-drour du cheual: mais cecy aduient plus tost en cheual trop gras et trop charnu quãt soubdainement on le trauaille de cheuau-cher/ pource q̃ les humeurs superflues en sont dissoultes/ et descendẽt aux cuysses si leur vient ceste zardre es iarretz cõme des-sus est dit. La cure. Quant le cheual a en-fleure au iarret en maniere de noix ou plꝰ grãde ou dehors ou dedãs on le cuyra tan-tost au lõg ou au trauers au lieu enfle. Et quãt ces zardres serõt cuyctes len mettra fient de beuf chault auec huylle chault des-sus la cuycture vne fois et non plus/ et puis on lyera les piedz tãt deuãt cõme derriere en telle maniere q̃l ne puisse toucher de [illegible] bouche les cuyctures ne de quelcõque pied frotter ne soy escorcher a autre chose dure: car il se demãgera grãdemẽt pour la cuy-cture et vouldra mordre le lieu cuyct/ et fe-ra len cecy diligẽment de la cuycture ius-ques a vnze iours. Et quãt le cuyr sera oste et desseure des lignes des cuyctures/ laq̃l-le chose aduient en neuf ou en dix iours [illegible] menera le cheual en leaue froide trescou-rante du souuerain matin iusques a my tierce affin que celle eaue touche et surmõ-te les cuyctures dessusdictes. Et quant [illegible] sera hors de leaue on mettra sur les lignes de la cuycture de la pouldre de terre bien delyee ou cendre de feuchere. Et ainsi fera len au soir: Car on le mettra en leaue des lheure de vespres iusques au soir/ et puis y mettra len de la pouldre comme dit est/ et sera ce continue tous les iours iusques q̃l soit consolide: Car leaue legiere et froide desseiche les humeurs et restrainct la ron-gne. Et deuez scauoir que en toute cuyctu-re len doit garder le cheual tellement quil ne se puisse mordre la cuycture ne frotter ailleurs: car il se demãgeue tant q̃l se mor-droit iusques dedans les os et les nerfz.

¶ De lespauain et de la cure.

¶ Chapitre. xxxvii.

Ceste maladie vient dedans au co-ste du iarret/ et vng peu dessus elle faict enfleure au coste de la veine q̃ len appelle fontenelle/ et traict humeurs [illegible]-tinuellement par icelle veine dont le che-ual se deult bien grandement quant il est trauaille/ et est ceste maladie appellee espa-uain et aduient tout ainsi cõme zardre. La cure. Len le saignera de ladicte veine tant q̃ par soy le sang sarreste/ et puis celle bosse de lespauain sera cuycte au long et au tra-uers par lignes cõuenables/ et fera len cõ-me il est dit au chapitre de zardre.

¶ De la courue ou de la courbe/ et de la cure.

¶ Chapitre. xxxviii.



Ceste maladie vient soubz le chef du iarret aux grãs nerfz de derriere/ et faict enfleures p la longueur du nerf/ et la cõti-nuellemẽt en indignation et le blece/ et pour ce que ce nerf soustient ainsi comme tout le corps du cheual il est contrainct de clo-cher. Ceste maladie aduient quant le che-ual est trop ieune et mauuaisemẽt cheuau-che: ou trop grandemẽt charge: car pour

la tendreur de son aage le nerf luy tourne. La cure. Quant ledit nerf si commẽce du chef du iarret estãt aual empres les piedz en la derniere partie de la cuysse se on voit que [illegible] courue enfle ou engrossisse on cuyra tantost la grosseur au long et au trauers en descendant comme dessus est dit / et en oblique si comme le poil descẽd aual affin que les cuytures en soient mieulx couuertes quilz ne seroient silz estoient faictes au trauers / et blecerotẽt plus le cheual au trauers pour le peril daucuns nerfz.

¶ De lespinelle et de la cure.
¶ Chapitre. xxxix.

Ceste maladie vient soubz le iarret en la ioincture de los / aucunesfois des deux costez / aucunesfois de lũg et fait vng suros a la grandeur dune noix de couldre / et griefue la ioincture tant quil fault que souuent le cheual cloche / et viẽt de telle cause cõme la courue. La cure. Len cuyra ces espinelles comme dessus est dit.

¶ De suros / et de la cure.
¶ Chapitre. xl.

Il aduiẽt es cuysses du cheual plusieurs et diuers suros ou quant il est mors ou feru au pied ou quil frappe aucune chose dure de la cuysse / et ces choses ne nuysent pas tant comme elles sont laides et aduiennẽt es autres parties du corps comme es cuysses. La cure. Tous suros viẽnẽt dune calosite de chair dung heurt ou dũg coup. Quãt len appercera venir len raira celle calosite et prendra len aluyne / paritoire et brãche vrsine seulemẽt les fueilles tẽdres et les broyera len ensemble auec vieil oingt de porc et les cuyra len / et les plus chauldes q̃ le cheual pourra endurer / et les mettra len dessus lyees.

Ce remede est bon a toutes enfleures des cuysses qui viennent daucun coup. A ceste calosite oster du tout racines de guimauues et racines de lys et de loyse barbu bien broyees auec vieil oingt de porc cuyt et mis sur vne piece de toille en maniere demplastre renouuellee souuent vault grandement. A ce vault oignon rosty broye auec vers de terre et huylle et cuyt / et puis mis chault chascun iour vne fois. Se la calosite est dure on la raira premierement et la poindra len menuemẽt dune lancette sans saigner / et puis len prendra sel et grauelle de vin autant dung comme dautre et en fera len pouldre delyee / et en mettra len sur la calosite et la lyera len estroict et laissera len ainsi par trois ou quatre iours / et puis on le deslyera et oingdra len le lieu de beurre frais ou dautre gresse. A ce vault vng oeuf cuyt tant q̃l soit dur et nettoye et mis chault sur la calosite raze et lye iusques a trois iours / et puis on le renouuellera plusieurs fois sil semble bon. Aussi vault a ce fiente de chieure auec farine dorge et craye bien broyee en fort vin aigre et mis sur le mal en maniere demplastre. Et se la calosite ne descroist aincois se retourne en sur os on y remediera par cõuenables cuyctures comme dit est.

¶ De attinture ou nerfrure / et de la cure.
¶ Chapitre. xli.

Une maladie vient au cheual en la cuysse de deuãt enflant et indignãt le nerf en le faisant clocher qui luy vient aucunesfois quant il court ou quant il va et le pied de derriere frappe le nerf de la cuysse / et est appellee attinture. La cure. Quant ledit nerf senfle on le saignera tantost de la veine acoustumee qui est vng peu dessus le genoil en la partie de dedans la iambe / et puis luy fera ce remollitif qui vault contre lindignation des nerfz et en-

fleures. Prenez fenugrec / semence de lin/ squilie/turbentine/racine de guimauue au tant dung comme dautre et broyera len et meslera len tout auec oingt et le bouldra len en le mouuant souuent. Et quant tout ce sera bien cuyt on le mettra bien chault sur le nerf blece tout au long et le lyera len dung large drappeau/et le renouuellera len deux fois le iour. A ce vault aussi oignon cuyt en la braize ou rosty mis auec vers terrestres et lymacons et beurre tout ce bien cuyt et meslé ensemble iusques a lespesseur en le mouuant tresbien en forme doignement. Et ce faict on raira le poil et en oindra len les nerfz tout au long trois fois le iour: mais se lattractiō de [illegible] cuysse est vieille on le saignera de la veine acoustumee q̃ est entre [illegible] ioincture et le pied ou coste de dedans/et puis face len les medicines dessusdictes. Et se icelles medicines ny valent lors len raira tout entour le nerf blece. Et fera len vng restrainctif de pouldre rouge et de aubin doeuf et de farine comme il est dit et enseigne au chapitre de malferu/et enuelopera len la cuysse malade de chāure ou lin auec le restrainctif/et y sera iusques a neuf iours/et apres on ostera doulcemēt ce restrainctif de la cuysse et oindra len le nerf daucune oingture/et se ces choses ne prouffitent il sera conforte par cuire.

De la maladie de scortilate et de [illegible] cure.

Chapitre.xlii.

Il aduient aucunesfois que la ioincture de la cuysse empres le pied est blecee du coup q̃ le cheual faict a aucune chose dure ou de chopper en allant ou que le pied sassiet mal droit sur terre/et est ceste maladie appellee scortilate. La cure. Len fera brouet de bran de fromēt/de fort vin aigre et de suif de mouton bien meslé ensemble/ et fera len tout bouillir iusques a tant que il sera espes en remuant tresbien et le mettra len sur le lieu blece le plus chault que le cheual le pourra endurer / et sera bien lye dune piece de toille et renouuellee chascun iour deux fois ou plus. Se la ioincture enflee a indignation de nerfz len fera emplastre de fenugrec/de semēce de lin et de squille comme dit est au chapitre deuant: mais se pour loccasion [illegible] la scortilature los est remue de son lieu on leuera le pied du cheual par compaignons/et le pied blece clochant lyera len a la queue du cheual/et puis on [illegible] menera a la main en lieux motteux. Car par la necessite de loppression de la ioinctu[illegible] [illegible] vers terre/ celluy os desioinct se remettra en son lieu ou il doit estre. Mais on y doit auant mettre le remollitif que iay dit. Il aduient aucunesfois que vng os se desioinct tellemēt de lautre que on [illegible] le peult reioindre a son lieu/ou cest a trop grāt peine/tāt q̃ la ioincture en est fort enflee dune enfleure moult dure/laq̃lle il cōuiēt cuire. Et doit on scauoir q̃ de toutes les cures dessusdictes/la cauture est le dernier remedé.

De bleceure despine ou daucun boys et de la cure.

Chapitre.xliii.

Aucunesfois aduient que vne espine ou autre boys entre en la ioincture du pied ou du genouil ou en aucune partie de [illegible] cuysse et demeure dedans la chair si q̃ la playe ou toute la cuysse sen enfle/et par especial si touche le nerf/et conuient que le cheual cloche. La cure. On raira sur la playe et entour / et mettra len trois testes de laizardes vng pou broyees dessus la playe/et [illegible] lyera len dune piece de drappeau. A ce vallent racines de rosiers et racines de diptan broyees et mises dessus. A ce aussi vallent lymacons broyez auec beurre cuitz et mis dessus. Lesquelles

choses tirent merueilleusement boys ou espine hors de la chair. Et deuons scauoir que a toutes enfleures molles et nouuelles qui par aucun coup non pas par nature est es genoulx/ou aux ioinctures ou en aucune autre partie des cuysses vault assez mixtion qui se faict ainsi. Prenez de paritaire/aluyne et branche vrsine/les tendrons et les broyez et meslez tresbien auecques vieilz oingt puis les faictes tresbien boullir en les remuant/et quant ilz seront tresbien cuictz/les mettez et lyez le plus chault que le cheual le pourra souffrir sur le lieu blece.

Des galles et de [illegible] cure.

Chapitre.xliiii.

Il aduient aucunesfois galles au cheual sur les ioinctures par nature/aucunesfois par accident pour la fumosite du fiens de lestable et aux cuysses mouillees/dont les humeurs se dissoluent/et aucunesfois elles viennent au cheual de trop cheuaucher. La cure. Aucuns veullent guerir galles en trenchant dune lancette le cuir/et lors les galles en yssent et y mettent du reagal dedans/et ce est mal faict pource que le lieu est trop neruu/et pource la douleur en vient si grant q̄ humeurs si assemblent/et pource il vault mieulx q̄ on mette le cheual au soir et au matin en eaue fort courant tresfroide iusques aux genoulx et que il y soit tant q̄ les galles se appetissent pour la froidure de leaue/ꝛ puis on fera es ioinctures du cheual [illegible] long ꝛ en oblique ce qui est dit dessus.

Des grappes et de la cure.

Chapitre.xlv.

Aucunesfois il vient grappes aux ioinctures des cuysses qui rompent entour les piedz en la partie de derriere qui trenchent le cuyr et la chair au trauers/et aucunesfois au long et gettent souuent pourriture par les trenches ainsi comme eaue [illegible] tourmentent moult [illegible] cheual pour lardeur/et ce leur vient de la superfluite des mauuaises humeurs descendans es cuysses. La cure. Len ostera le poil du cheual par telle maniere. Len prendra de chaulx viue trois parties/et la quarte dorpiment et mettra len en eaue chaulde et meslera len tresbien et cuira len tout ensemble tant que qui y mettra vne plume elle se plumera tantost/et lors lauera len la maladie de celle eaue tant chaulde comme le cheual la pourra souffrir et y mettra len celle medicine en loignant/et puis assez tost apres comme par lespace dune heure on lauera la place des grappes deaue chaulde affin que le poil chee/et apres on lauera le lieu de decoction de mauluaes et de bran ꝛ lyera len les mauluaes et le bran sur les grappes et la on le laissera du matin iusques au soir et puis len fera vng oignement de cire et de suif de mouton ꝛ de poix raisine autant dung comme dautre et bouldra len tout ensemble en le bien mouuant et en oingdra len les grappes deux fois le iour a vne plume [illegible] geline/et vsera len de cest oignement iusques a tant q̄ les fendaces seront consolidees et se gardera tousiours de toutes ordures et deaue. Et quant elles seront consolidees on les lyera ꝛ sus trenchera len la maistresse veine denhault de la cuysse par dedans comme iay dit au chapitre de lespauain. Et quant il aura assez saigne len cuira les grappes et puis on les guerira [illegible] comme iay dit dessus: mais toutesfois la maladie des grappes est a grant peine bien parfaictement guerie.

Des creuaces et de la cure.

Chapitre.xlvi.

Semblablement advient vne maladie aux chevaulx entre la ioincture de la cuysse et longle q̃ rompent le cuir et la chair en maniere de rongne/et aucunesfois gettent pourriture/et pour lardeur font souvent grãt douleur au cheval et advient souvent de la fumosite de lestable au cheval qui a les cuysses mouillees. La cure. On le guerira comme iay dit au chapitre de devant fors tant que la maistresse veine ne sera point blecee et q̃ len ne cuira point les crevaces: mais se il adiouste a present que quant le poil sera oste len vsera de cest oignement que on fera ainsi. Len prendra de la suye de la cheminee/de verderamo et dorpin et autant de miel clet cõme de toutes icelles choses et broyera len tout ensemble et le cuira len iusques a lespesseur en le remuant et meslera len avec vng petit de chaulx & en fera len oignemẽt et loingdra len deux fois le iour sur les crevaces/par avant bien lavees de vin blanc tiede en les gardant tousiours de ordure comme il est dit. Cest oignement consolide merveilleusemẽt et restrainct les crevaces. A ce vault aussi froter souvẽt les crevaces durine denfant et froter bien fort. A ce vault aussi le tenir longuemẽt en eaue de mer. Il y a vn autre maniere de crevaces longues & grandes du travers au boulet entre chair vive et longle qui est pire que les autres/et griefve moult au cheval & qui nest guerie doignement ne dautre medicine/fors que de cuyctures. Et pource on cuira icelles crevaces en leurs extremitez a vng fer rond/et la cuira len en la teste tout entierement: car par le benefice du feu icelles crevaces peuent bien estre appetissees et ne peuent croistre.

¶ Du chancre et de la cure.
¶ Chapitre.xlvii.

Chancre est entour les ioinctures des cuysses empres les piedz et aucunesfois es autres parties des cuysses ou du corps/et vient daucune playe qui sera faicte par avant/& apres oubliee par negligence quãt le cheval a aucune playe en ladicte ioincture et on le chevauche par ordures ou eaues. La cure. On le guerist par telle maniere en quelconque part du corps q̃ il soit/len prent du ius daffodilles en grant quantite et le bat on et meult avec deux parties de chaulx vive/& la tierce partie dorpimẽt bien delie broye/et puis on le mect en vng pot de terre bien estoupe que fumee ne air nen puisse yssir/et le faict on tant bouillir et cuire que tout vienne en pouldre/et de ceste pouldre on mect au mal pour le mortiffier/et quant il est mortifie len guerist le mal avec aubin doeufz et autres choses cõme il est dit dessus. Toutesfois on doit tousiours laver le mal du chancre de vin aigre. Et scet len quant le chancre est mortifie se la playe sesle tout entour. A ce vault fiente dhõme mise en pouldre et mis avec gravelle de vin arse en pareille mesure/et aussi gravelle de vin arse avecq̃s sel menu bien meslez. Il est vng autre remede et meilleur pour mortifier chancre. Ail bien broye avecques poivre et pitre vng peu de vieilz oingt de porc len mettra ce playe du chancre et le liera len tresbien estroit & le changera len deux fois le iour iusques a tant que le chancre soit mortifie/et puis on le guerira comme il est dit. Et sont ces medicines devantdictes bonnes en lieux nerveux et en arteres empeschees/cest a dire es conduitz des parties espirituelles. Car en telz lieux len ne doit point vser cuyctures: mais on ne doit point doubter de faire cuicture en lieux charnuz aincoys telles cuyctures sont meilleures cures et plus legieres.

¶ Des fistules et de la cure.

¶ Chapitre. xlviii.

Se la playe du chancre ou chancre mesme nest guery: mais senvieillist il se convertist en fistules qui est plus forte a guerir: mais toutessfois on la guerist aucunessfois a pouldre daffodilles en y meslant autant de chaulx vive et dorpin bien pouldrez pour le faire plus fort et le meslera len avec ius dail et dongnons / et de yebles en pareille mesure / et les bouldra len en cler miel et vin aigre et le remuera len iusques a tant que ce sera oignement / et de ce len mettra en fistule deux fois le iour / toutesfois par avant bien lavee de vin aigre. A ce mesme on prendra orpin verderain chaulx vive en pois egal / et atrament et piretre avec miel et vin aigre et le cuyra len avenement en le mouvant tousiours / et comme magdaleons len mettra tous les iours deux fois en la fistule iusques a tant quelle sera mortifiee / toutessfois que tousiours soit lavee par avant de vin aigre. Il en ya ung autre plus violant que tous ceulx icy. Reagal bien pouldre a tresbien broye et remue avec salive dhomme mis par mesure dedans la fistule / et voit on quant elle se mortifie pource quelle enfle et rougist / et quant elle sera mortifiee la playe sera guerie comme il est dit des autres playes. Et se la fistule est en lieux charnuz len fera tout entierement comme il est dit en la cure du chancre.

¶ De la maladie qui est appellee palspizon.

¶ Chapitre. xlix.

Une autre maladie est q̄ len appelle palspizon qui vient proprement es vuletes des ongles qui empesche le cheval a aller comme faict linfusion / et vient aucunessfois en ung pied / aucunessfois en plusieurs ou en tous q̄ ne le guerist hastivement / et si faict aucunessfois venir rancle et rongne en la langue du cheval / et ce advient legierement de mauvaises humeurs descendans au lieu / et souvent procede de la fumosite de lestable quant les piedz ne sont pas secs a nectoyez des ordures quant il y entre. La cure. Premierement len doit appareiller les ongles du cheval malade iusques a ce que ilz seront bien desyez / et apres on les cuira a ung instrument de fer au boulet du pied pres au vif de longle / et ainsi comme se il estoit presque aneanty, affin que icelluy boulet se puisse evaporer de toutes pars / et apres le cheval sera saigne de chascune part du boulet affin q̄ les humeurs qui si estoient converties se puissent vuider ou q̄ il soit perce dung fer poinctu tout oultre des deux costez et q̄ on le garde tousiours deaue et dordure. Et aussi ne le doit on point travailler / a puis on fera ung brouet de bran et de vin aigre et le bouldra len ensemble en le mouvant continuellemēt et lestraindra len tant chault que le cheval le pourra souffrir sur une piece de toille bien blāche et le mettra len sur le pied blece du cheval et le changera len deux fois le iour et le gardera len que il ne mangeusse point dherbe / et aussi de toutes autres choses bien pou iusques a tant quil sera guery car les herbes et les autres choses trayent les humeurs.

¶ De la furine et de la cure.

¶ Chapitre. l.

Il ya une autre maniere de maladie que len appelle furina / et est entre la ioincture du pied / et le pied sur la couronne pres de lemplastre qui vient de aucun coup dune chose dure / et a loccasion daucuns laz mis au pied mal a point / et se on ne le guerist tantost elle se tourne en surós qui devient tresdur quāt il se envieillist / et aucunessfois

sestend generallement sur la couronne du pied. La cure. Soit vieille ou nouuelle on luy aydera comme iay dit des suros / ceste maladie empesche grandement le cheual a aller pource que le lieu ou elle se fiert est plain de nerfz et de veines entrelassees tout entour.

¶ Des maladies des piedz et des ongles. Et premierement de la maladie de syte.

¶ Chapitre. li.

Apres la maladie des blecevres des membres du cheual et des cuysses. Je diray des ongles et des piedz/et premierement de syte qui est faicte en longle du pied iusques au tuyau de dedans trenchant par le meillieu/et aucunesfois il commence des la couronne du pied et tend par le long daual iusques a lextremite de longle ou du pied et gette aucunesfois sang vif par la trenche et la fente / et si aduient aussi aucunesfois pour la tendreur du cheual ieune quant il se blece a ferir ou a heurter a aucune chose dure ou tuyau qui est tendre si cloche le cheual quant on le cheuauche souuent. La cure. Len ostera la racine de la syte vers le tuyau encoste la couronne du pied dedans le vif et le mort de longle et sera trenche par dessus iusques a tant quil commence a saigner / et puis on prendra vng serpent et gettera len la teste et la queue et trenchera len le corps en menues pieces et les cuira len auec huylle commune en aucun vaisseau tant que la chair du serpent soit fondue en huylle et desseuree des os / et de ce len fera oignement et oingdra len deux fois le iour les racines de la syte/cest a dire oignement bien chault iusques a tant que la syte soit amortie et longle soit ramenee a son bon estat et quil soit garde deaue et dordure/et aussi de manger herbes.

¶ De la maladie appellee supposte et de sa cure.

¶ Chapitre. lii.

Supposte est vne maladie entre la chair viue et longle/et faict corrupture de chair illec/et se elle senuieillist elle se tourne en chancre/et aduient q̃ vng pied de cheual est mis sur lautre pied. La cure. Si tost comme on voit playes pour celle occasion/len trenchera a la roesne tãt de longle entour la playe que longle ne touchera ne prẽdra point la chair viue: car sil estraignoit la playe ne se pourroit consolider/et quant on aura trenche longle tout autour et laue la playe de vin chault ou vin aigre on guerira et consolidera la playe comme iay dit par deuãt et que elle soit tousiours gardee dordure et deaue toucher iusques a tãt quelle sera cõsolidee/et si p aucune negligẽce elle tourne en chancre on la guerist comme iay dit au chapitre de chãcre et se elle se tourne en fistule on la guerira cõme iay dit de la fistule.

¶ De la spraniecture autrement spontacture des ongles.

¶ Chapitre. liii.

Il aduient aucunesfois que linfusion du cheual qui nest pas encores guerie descend aux piedz dessoubz les ongles. La cure. Se elle est fresche on luy secourra ainsi. Lextremite de longle de la partie de deuant sera cauee tout au fons a vne roesne petite iusques a tãt que la maistresse veine qui tend la soit rõpue de la roesne et le sang en ysse presque a la foiblesse du cheual/et se il semble bon on fera ainsi es autres piedz clochans/et apres la saignee on emplira la playe de sel menu et puis len mettra la dessus vne estoupe mouillee en vin aigre et puis on le liera dung drappeau sans oster iusques au second iour/et puis on guerira

la playe de pouldre de galles ou de mirte ꝛ lentisque en le lavāt de vin aigre deux fois le iour ꝛ puis y mettra len de celle pouldre/ et fault quil soit garde dordure et deaue iusques a la guerison.

¶ De la desoleure des ongles et de leur cure.

¶ Chapitre. xiiii.

SE les humeurs venans aux piedz du cheval po^r loccasion de lenfonture dessusdicte venant aux ongles sont enviellis par deffault de garde et de cure il convient desoler les piedz clochans affin q̄ les humeurs la encloses ꝛ le sang en yssent. La cure. Si trenche len donc la sole dessoubz longle entour lextremite de longle a vne roesne ꝛ puis on le extirpera a force par dehors et mettra len en la playe vne estoupe bien mouillee en aubin doeuf ꝛ sera le pied tresbien lye tout entour de drappeaulx / et laisse iusques lendemain/et puis on lavera bien de fort vin aigre chault la playe et lemplira len de sel menu et de gravelle de vin en pouldre et bien meslee/et mettra len dessus vne estoupe mouillee en vin aigre ꝛ le lyera len dung drappeau ꝛ le laissera len iusques au tiers iour / et puis on le lavera deux fois le iour ꝛ mettra len dedans de la pouldre de galles ou de mirte et lentisque qui consolident la chair et restraignent les humeurs ꝛ q̄ tousiours par avant la playe soit lavee de vin aigre et fera len ceste cure iusques a tant que la chair soit consolidee en le gardant tousiours deaue et dordure. Vng autre oignemēt ya pour y mettre apres q̄ len aura mis le sel et gravelle de vin q̄ consolident la chair et deffendent les humeurs a venir. Len prendra pouldre de mastic ꝛ de poix grecque ꝛ vng pou de sāg de dragon ꝛ meslera len tout avec cire fondue nouvelle ꝛ autant de suif de mouton/ et bouldra len tout ensemble/et en fera len oignement ꝛ en vsera len en le mettāt vng peu chault. Et sont plusieurs maladies ou il fault dessoller les ongles du cheval/ꝛ est bonne ceste cure a tous pour amoyttir les ongles des chevaulx affin q̄lz soyēt mieulx preparez. Len prendra maulve paritaire/ bran ꝛ suif et bouldra len tout ensemble en le mouvant continuellement / et oingdra len de cest oignement les ongles des chevaulx et le lyera len de drappeaulx.

¶ De la mutation des ongles.

¶ Chapitre. lv.



AVcunesfois advient que pour la paresse du mareschal les humeurs descendues aux piedz du cheval sont encloses la dedans/et tant y demeurent que longle se decevre par dedans du tuyau et quiert voye de len yssir. Il advient aussi aucunesfois que soubdainemēt longle se decevre ꝛ chiet pour la fureur de plusieurs humeurs qui sont descendues a longle / et aucunesfois longle se divise petit a petit du tuyau et en naist vng nouvel suyvant longle decevre pour peu de humeurs. La cure. On leur secourt ainsi/len trenche tantost de roesne le vieilz ongle tout entour ou il se ioinct au nouvel si que le vieil ongle dur nempesche point le nouveau ne le blece tāt soit peu/et puis prēdra deux parties de suif de mouton et la tierce de cire ꝛ bouldra len tout ensemble en le remuāt ꝛ y adioustāt vng peu dhuylle ꝛ en fera len oignement ꝛ en oingdra len: mais q̄l soit vng peu chault deux fois le iour longle nouveau. Et notez q̄ cest oignemēt vault a faire renaistre ꝛ croistre les ongles et les fault tousiours garder de eaue ꝛ dordure. Longle q̄est soubdainemēt decevre du tuyau ꝛ chet est selon loppinion commune non curable. Toutesfois len y peult esprouver ceste cure. Len prēdra poix

grecque/olibay/mastix/bolamen/sang de dragon et galban en poix esgal et en fera len pouldre bien delyee auec deux parties de saif du mouton et la tierce partie de cire/et le cuyra len en le mouuant tousiours et puis on y mettra vne piece de toille de lin fort et la mouillera len dedans/et de celle toille on fera vng chappeau ou soulier en maniere de tuyau ou le tuyau sera mis et deux fois le iour len traira le chappeau et lauera len le tuyau de tresfort vin aigre tiede et puis apres on le remettra au chappeau. Et doit on bien garder que le tuyau ne touche ou soit blece daucune chose dure tant soit peu. Et pource que lors le cheual ne se peult biē tenir droict on luy fera lictiere de longue paille surquoy il se reposera a son plaisir/ꝛ aussi pource quil ennuyeroit au cheual de tousiours gesir len prendra vne piece de bien forte toille ou on lenforcera de sangles et sera tresbien lye au chef a boutz de corde et la moytie du corps iusqs au pis sera mise soubz le cheual/et puis on lyera ꝛ attachera len les cordes en hault aux pilliers tellement que le cheual en sera leue et soustenu/et tellement soit leue ql ne touche des piedz a terre. Et notez que de tel art peult on ayder au cheual/toutesfois que pour empeschemens il ne se peult soustenir en estant.

De diuerses encloeures/ꝛ de leur cure.

Chapitre. lvi.

Le cheual est aucunesfois encloe si que le tuyau en est entieremēt blece par dedans/aucunesfois il y a vne encloeure q̄ passe entre le tuyau et longle et blece moins le tuyau de dedans que lautre/ aucunesfois ya vne encloeure qui ne blece point le tuyau en riens: mais si el le attainct le vif de longle elle blece. La premiere est perilleuse au pied: car elle blece le tuyau qui est ainsi comme le tendron de los fait en maniere dongle q̄ nourrist longle et tient en soy les racines de longle. La cure. Se le tuyau de longle est entieremēt blece on luy aydera p dessoller longle/et sil est vng peu blece on le descouurera a vng instrument de fer en longle seulement entour la playe et aussi tout entour la bleceure on ostera de longle et taillera tout hors si que la bleceure sera attaincte et descouuerte bien a point. Et quāt elle sera descouuerte len attenuyera longle seulement empres la bleceure et tant quil y ait espace entre la bleceure si que longle ne touche a la bleceure/et ce fait len emplira la playe destoupes mouillees en aubins doeufz/ꝛ puis on guerira la playe a sel menu et fort vin aigre/et pouldre de galle et de myrt ou lentisque sicomme il est dit au chapitre de deuāt/mais se le clou est passe entre le tuyau ꝛ longle il y a moins de peril pource que le tuyau nest point blece fors que de coste/ et le guerist on ainsi. Len descouurera lencloeure iusques au vif premierement en trenchant longle tout au long en esclarcissant entour et vers la playe bien a point len taillera longle pres de la bleceure tout entour affin quelle ne se adhere a [illegible] playe en quelque maniere que ce soit/et quāt lencloeure sera descouuerte on lauera [illegible] playe de tresfort vin aigre ꝛ lemplira len de sel menu et [illegible] couurera len destoupes moillees en vin aigre et le lyera len dung drappeau en faisant ainsi deux fois le iour sicomme il est dit dessus. Et la tierce maniere est q̄ point ne blece le cheual ou le tuyau: mais touche le vif de longle et le blece. Len fera du tout ainsi cōme il est dit en la secōde espece en y adioustāt/toutesfois q̄ lencloeure sera descouuerte bien a poīt. Le dehors de lōgle sera trēche iusques a la bleceure du clou si ql ny appere riens de laidure ou autre chose orde q̄ soit retenue dedans la bleceure en quelconque maniere. Et notez que toutes

les autres enclouectres q̃ ne touchent ou blecent le tuyau dedãs peuẽt estre legierement curees. Considerez premierement les bleceures/et les curera len ainsi. Prenez suif ou cire/ou huille/ou autre chose vertueuse/chaulx ꝛ sel menu/ou pouldre de gravelle bien broyee ꝛ mettez en la playe. Autant y vault suye biẽ broyee avec huille/aussi fait aubin doeuf broye avec vin aigre ꝛ huille. Et notez que a toutes encloeures et bleceures de piedz q̃ viennent a loccasion de clou ou de boys ou dautres choses entrans au vif de longle/avant que len touche longle ou le pied affin que len enquiere lencloeure cõme il appartiẽt len fera broyer du bran/du suif et des mauliues/et les bouldra len tout ensemble jusques a lespesseur doignemẽt et le mettra len sur ung drap ꝛ le plus chault que len pourra on le mettra sus le pied blece ꝛ lyera len tresbien du matin jusques au soir/et du soir jusq̃s au matin: car ce mitigue la douleur ꝛ attrẽpe les pores ꝛ cõduictz de longle ꝛ amoyistist po^r mieulx tailler longle/et apres soit taille longle et soit garde tousjours deaue et darderre chevaucher. Il advient aucunesfois q̃ par lignorãce du maire lencloeure nest pas biẽ attaincte ne bien guerie et tãt q̃l y a pourriture enclose dedãs longle ꝛ rõpt la chair pour yssir hors par dessus le pied/si y vient une playe gettant pourriture/laq̃lle playe doit estre guerie comme il est dit dessus en ce mesme chapitre: mais toutesfois il fault de rechef enquerir lẽcloeure et bien attaindre jusques au vif comme il est dit des autres encloeures.

De la maladie appellee fic et en latin appellee ficus/et de cure.

Chapitre. lvii.

Il advient aucunesfois que le pied du cheval est blece soubz lõgle au meillieu de la solle de fer ou dautre chose dure qui entre jusques au tuyau dont le tuyau est blece/et de ceste bleceure quant longle nest trenche tout autour cõme il doit estre il vient du tuyau une superfluite de chair qui passe la superfice de la solle en maniere de figue/et pource est appellee fic. La cure. Len tranchera premierement de longle qui est entour la playe tant en parfond quil y ait suffisant espace entre la solle du pied et du fic/et puis len trenchera le fic jusques a la superfice de la solle/et le sang sera tout estanche par une esponge marine qui sera lyee sur le pied ou est le fic/affin q̃ ledit fic soit ronge/et apres on guerira ꝛ curera len bleceure sicomme il est dit des autres bleceures/et en deffault desponge len prẽdra pouldre de affodilles ou autre chose corrosive/excepte reagal: car il est trop violant/et doit on garder que on ny face point de cuycture: car on pourroit blecer tuyau pour sa tendreur tellement que longle se diviseroit et partiroit de lay.

Des generaulx signes des maladies des chevaulx.

Chapitre. lviii.

Cheval clochant du pied de devant sil ne prent la terre fors q̃ de la pointe du pied si seuffre en lõgle. Cheval clochant sil ne ploye les pastures il est blece aux jointures. Se le cheval cloche dedans et en retournant a dextre ou a senestre il est fait plus clochant et a douleur es espaulles. Se ung cheval cloche par derriere en le retournant il cloche plus fort et a douleur es hanches. Se ung cheval portant le dos bas vers terre faict en son yssue menuz pas et espes il est blece en la poictrine. Se ung cheval cloche par devãt ꝛ quãt il repose et met le pied avãt lautre clochãt et ne soustient sur ce pied clochant il seuffre en la cuysse ou en lespaulle. Se ung cheval clochant par derriere et en son aller ne

ploye point bien la ioincture il a mal a la ioincture. Se le cheual qui a douleurs dedans le corps a continuellement froides oreilles et narines et les yeulx enfoncez et concauez on le iuge demy vif. Se vng cheual qui a antiquor met hors vent froit par les narines et a les yeulx tousiours plorãs il est iuge cõme mort. Cheual qui a la maladie de cymoire ou de verme volatif au chef / ꝗ met hors par les narines humeurs comme eaue froide et grasse a peine en eschappera. Se vng cheual a la maladie de aragaiaci et il met hors par derriere fiente si clere et eschauffee quil ne luy demeure riens au ventre / et que la maladie ne cesse point ꝑ effusion il mourra prochainemẽt. Se vng cheual qui a la maladie de niulles soudainemẽt se remet tout a suer generalemẽt ꝗ les mẽbres luy faillent et trẽblent tous / il ne peult par semblant eschapper. Se vng cheual a la maladie de foit et il a la teste enflee / et gros yeulx / et la teste pendant bien bas / et les boutz des oreilles pendantz et froitz et aussi les narines il nen eschappera ia se ce nest a grant peine. Se vng cheual qui a lestranguillon a grant peine met hors son esperit au son du nez et de la gorge / et a la gorge toute enflee fort est quil en eschappe.

¶ Des mules et muletz.
¶ Chapitre. lix.

Se aucun veult auoir mules il doit querir iument de grant corps belle ꝗ noble / de fermes membres ꝗ bons et de plaisante forme / et doit plus considerer la forme que la legierete / ꝗ daage entre quatre et dix ans. Les mules ꝗ muletz sont engendrez dasne en iument / ou de cheual en asnesse / ꝗ nen est nulz meilleurs q̃ ceulx de lasne en la iument. Lasne donc amissaire pour la iument saillir doit estre de grãt corps ꝗ gros ꝗ ferme / en muscules estroitz et fortz mẽbres / noir en couleur murin ou ou rouge. Et celluy qui porte diuerse couleur es oreilles ou es paupieres il muera plusieurs fois la couleur de sa lignee. On ne le doit pas prendre plus ieune q̃ de trois ans ne plus vieil de dix: mais entre deux. Se vng asne est ennuye daucune iument q̃ [illegible] luy mõstre / on luy mõstrera vne asnesse iusques atant que ardeur le surmontera / ꝗ lors quãt il sera fort eschauffe il naura pas en despit la iument: car nature le surmontera. On congnoist laage du mulet cõme laage du cheual. Silz naissent et demeurent en mõtaignes ilz auront tresdurs ongles / ꝗ silz naissent en lieux de paluz ou en lieux huylleux ilz auront molz ongles. Et pource silz naissent en telz lieux on les doit separer de la mere et mettre paistre en mõtaignes fortes et aspres po² endurcir leurs ongles / ꝗ pour acoustumer la durte ilz demeurent au ventre de leurs meres douze moys ainsi cõme les cheuaulx / et les guerist on comme les cheuaulx.

¶ De asnes. ¶ Chap. lx.

Qui veult auoir bons asnes il doit premierement regarder que lasne et lasnesse soient de bon aage ꝗ fermes de tous leurs membres et de grant ꝗ puissant corps et de bon semoir et de lieu dont les tresbons seulent venir. Il en est de deux manieres. Lune sauluage / et ceste est en Frise et Lycaonie ou il en ya grant bergerie. Et les autres sõt priuez cõme moult en ya en Lombardie ꝗ en ytalie. Pour saillir le sauluage quant il est appriuoise est le meilleur: car il est legierement appriuoise Le masle et la femelle qui naissent semblables a leurs peres ꝗ a leurs meres sõt bõs et les doit on eslire. On les nourrist de farine et de bran dorge. On les couple pour saillir ensemble auant my Juing / affin

quilz facent leur fruict en tel temps lan en suyuant/cestassauoir a douze moys/& lors on doit soulager les pzeings de labeur/ou autrement le fruict en vauldzoit pis. On ne doit point soulager les masles de labe² pource que pour repos ilz en sont plus paresseux. On les doit paistre presque ainsi cõme cheuaulx. Quant les poulains sont nez on ne les doit point oster de la mere auant vng an/& lan dapres on les souffrera auec elles la nuyt/et est bon de les lyer legiers cheuestres ou dautres doulces choses/et au tiers an on les appriuoisera & les duyra len a telles oeuures comme on voul dra quilz seruent: car aucuns ne les veullent auoir q̃ pour porter fardeaulx et charges/les autres pour traire/les autres po² porter gens/et autres pour arer terres legieres. Aucunes maladies leur viennẽt comme aux cheuaulx/et aussi on les guerist comme cheuaulx.

¶ Des beufz/taureaulx et vaches.
¶ Chapitre.lxvi.

On trouue quatre aages en lespece de bouuerie. Le premier aage est de veaulx. Le second des ienisses. Le tiers des beufz/et le quart des vieilz beufz. Qui veult achepter bouuerie et granche de beufz doit considerer q̃ ce soient vaches bonnes a porter fruict et daage acomply non pas imparfaict et bien composees de corps et tellement q̃ tous les mẽbres soiẽt gros et sentrerespondent de haulte forme/de long corps/de large vẽtre & long/de large front/les yeulx noirs et grãs/belles cornes/ et par especial noires/les oreilles velues/grãs mãgoueres/ouuertes narines/la teste vers le col grasse et longue/larges espaules/cuysses courtes et noires/longue queue iusques au talon a cheueulx crespes au bout/droictz genoulx/ cours ongles et pareilz/& le cuyr doulx au tast & non pas aspre ne dur: mais bien gros/p especial noir & apres rouge/& apres bayard/& apres blãc/car cestuy cy est tresmol/& le p̃mier tresdur et les autres sont moyens daage de trois ans: car de trois ans iusques a dix fruit est le meilleur. Len congnoist les bons taureaulx a ces signes. Quilz soient haulx & bien grãs et beaulx mẽbres de moyen aage/& mieulx vault ql soit ienne q̃ ce ql decli nast a vieillesse/de face torue/petites cornes/ grosse & lourde teste/ventre soubz estroict/& q̃ ceulx q̃ en viennẽt respõdent a la face de leurs parens/et doit scauoir de quelles contrees ilz sont Car il y a regard pource quilz viennent meilleurs dune contree q̃ dautre cõme on voit par experiẽce.

¶ Cõme len doit tenir taureaulx et vaches. ¶ Chap.lxvii.

On doit appareiller a ces bestes en yuer lieux pleins deaue ou empres eaues/& en este montaignes froides & obscures/p especial pource q̃lz se saoulent mieulx de ieunes boutz darbres darbustes et de lherbe q̃ y naist entre eulx combien que les portans et la porteure entour fleuues pour le lieu plaisant y paissent. Toutesfois les porteures doiuent estre aydees deaue vng peu plus tiede: car ainsi cõme dit Paladius on les trouuera plus proffitables ou leaue de la pluye fait aucuns marestz tiedes. Les estables leur sont bonnes q̃ sont de pierres de sablon ou de terre glaireuse pauees en pendãt & declinãt aucunemẽt affin q̃ lhumeur se vuyde vers la partie opposite du midy pour les faulx vẽtz dont vient la glace ausquelz on doit resister par aucun empeschemẽt/& les doit on garder q̃lz ne soient feruz daucune angoisse ou de froit. Et po²ce q̃ mousches & petites bestes le² sõt souuẽt moleste soubz la queue on les doit enclorre de hayes & de murs. On leur doit mettre du feurre et

des fueilles soubz eulx affin quilz se repo-
sent mieulx. On les doit mener a leaue
deux fois le iour en este et vne fois en yuer
quant elles cõmencent a veler comme il
aduient au moys dauril. Len gardera em
pres leurs estables les pastures entieres/
lesquelles elles pourrõt gouster au retour
ner affin quelles puissẽt suffire au truage
du labeur et du laict: car elles sõt ennuyees
pour le trauail de veller/ et doit on bien gar
der que le lieu ou on les recoit ne soit froit:
car froit et fain les fait mesgres. Et ne doy
uẽt point les veaulx allaictãs coucher la
nuyt auec leurs meres: mais on leur mei
ne leurs veaulx au matin pour les allaicter
et aussi quant elles reuiennent de pasture.
Le custode et la garde doit estre diligent q̃
len oste les vieilles et les brehaignes/ et que
on y mette des nouuelles en lieu et ordon-
ne les brehaignes au labeur et a la char-
rue. Et se aucune vache a perdu son veau
on luy baillera aucun autre veau a qui la
mere ne donne pas assez de laict.

¶ Quant et cõment les taureaulx doiuẽt estre menez pour saillir les vaches.

¶ Chapitre. lxvii.

Varron dit que len deuroit garder
pour le fruict ce qui sensuyt. Len
doit garder les vaches auant que
on les mette a saillir quelles ne semplissent
de breuuages ne de viãdes: car on dit quel
les en concoiuent veau mesgre. Et au con
traire des taureaulx: car par deux moys
on leur donnera herbes/ pailles et feins pour
estre plus beaulx et les eslongnera len des
femelles/ et apres au moys de may on les
mettra auec les vaches en la bouuerie/ et p
tout le moys de iuing et au commencemẽt
de iuillet selon Paladius affin que celles q̃
lors concoiuent velent en doulx temps a-
pres: car les vaches portẽt neuf moys. On
ne doit poĩt coupler le taureau a la vache
auant laage de deux ans affin quelle vel-
le de trois ans/ et encore vauldroit mieulx
qui luy mettroit au tiers an affin quelles
portassent au quart. Les grecz affirment
que se len veult q̃ vaches concoiuent mas-
les on doit lyer la senestre genitelle du tau
rel quant il doit saillir/ et se len veult auoir
femelle on luy lye le dextre/ pource que la
semence du dextre engendre masles/ et du
senestre les femelles. Les taureaulx q̃ doi-
uent saillir doiuent par aucun temps fai-
re abstinence et estre gardez et detenuz/ af
fin q̃ apres ilz soient plus ardans et la ma
tiere mieulx digeree et y aillent plus von-
lentiers. Il suffist auoir deux taureaulx
pour soixante vaches selon Varron: mais
Paladius dit quil conuient a quinze va-
ches vng taureau. Se en la contree ou les
vaches sont il y a bonne pasture et plantu-
reuse on peult chascun an mener la vache
au taureau: Et sil ny a bonne et grant pa-
sture de deux ans en deux ans/ et par espe
cial se elles ne labourẽt en aucun oeuure.

¶ Cõment on doit tenir les veaulx/ et cõment on les doit appriuoiser.

¶ Chapitre. lxviii.

Quant les veaulx seront creuz on
leuera les meres en les nourrissant
de verte pasture en lestable et en la
cresche. Et si leur doit on mettre et esten-
dre pierres presque en toutes leurs esta-
bles et autres telles choses affin que les on
gles ne leur pourrissent. Les veaulx paiss-
sent auec leurs meres en lequinocce dautõ
ne/ cest en septẽbre. Il ne les conuiẽt point
chastrer iusques apres deux ans: car a pei
ne le pourroient ilz porter auant/ et ceulx q̃
sont chastrez apres sont trop durs a man-
ger. Selon Paladius on les chastre ainsi.
On les lye et gette len a terre/ et prent on
les genitelles a tout la peau en estraignãt
aux mains le plus que len peult dune

congnee ou dolouere ardant ou dung propre fer forme en forme de cousteau on leur taille a vng coup pour leur faire moins de douleur/et ard len les peaulx et les veines parquoy la playe et trace sont gardees de trop saigner/et leur oingt len les playes de cendre de sarment et descume dargent et les garde len de boire/et leur donne len peu a manger/et apres trois iours on leur dōne tendrons darbres/les boutz et les sommetz de lherbe vert. On leur guerira leur playe ainsi. Len prēdra poix clere et y mettra len cendre de sarment et vng peu dhuylle et les en oingdra len bien doulcement/et ie croy que ce est bon/par especial quant on les chastre sans fer ardant: mais qui les chastrera a fer ardant ceste cure ny est pas necessaire. Aux veaulx malades on dōnera bran de froment/farine dorge et herbe tendre/et beuront au matin/et les curera len au vespre. Len appriuoisera les beufz de trois ans en la fin de mars et au commencemēt dauril: car on ne les peult apprinoiser apres cinq ans/pource que la durte de laage leur est ꝯtraire. On les domestiquera tantost par la teste/et quant ilz sont tendres par les traire souuēt de la main ilz se adoulcissent: Mais les nouueaulx beufz deuront auoir estable a plus large espace On les menera a lestable/et se leur asprete est trop grande on les lyera par vng iour et vne nuyt/et les fera len ieusner/et lors p doulx appeaulx et doulces parolles et choses plaisantes le bouuier viendra a eulx/non pas de coste ne par derriere: mais par droict au frōt et les touchera aux narines et au dos en telle maniere que le beuf ne lattouche de la corne ne du pied: car sil cōmence ce mal il le tiendra et le vouldra ensuyr. Aucuns sont qui se iouent auec eulx et leur apprēnēt a porter aucūs faisseaulx et cest quant on les veult mettre a la charrue/et les doit on premierement exerciter a terre remuee ou a sablon arer affin que le nouueau labeur ne casse leurs colz qui sont encore tendres. Ceulx q̄ tu vouldras faire traire et exerciter a la charrette serōt ainsi acoustumez. Premieremēt a mener vng chariot vuyde/et se tu peulx tu les meneras par rues ou par chasteaulx ou il y aura noyses/et le beuf que tu feras aller a dextre tu le feras aussi aller a senestre/et ainsi se reposera/ou la terre sera doulce tu ny mettras pas fors beufz: mais vaches et asnes pour traire/et a legier chariot aussi et a la meule de lhuylle aussi legierement. La plus legiere maniere de les dōpter est de mettre vng beuf aspre auec vng doulx et fort: Car ainsi le mal sera contrainct a faire toutes offices. Se apres la dompteure il se couche et ne se acoustume pas a traire a la charrue on ne le doit ne poindre ne batre: mais luy lyer bien fort les piedz de bons lyens quil ne pourra aller/ne ester ne paistre/et cela fait on le trauaillera p fain et par soif/et par ce il se desacoustumera et sera guery de ce vice.

¶ Des beufz et quelz on les doit acheter/comment on les doit garder/et a quoy on congnoist leur aage.

¶ Chapitre. lvi.

On doit considerer es beufz q̄ len veult achepter les signes q̄ sensuyuēt: car quilz soient nouueaulx et ayent gros mēbres quarrez et grans/de ferme corps/de muscules esleuez par tout/de grans oreilles/de large front et crespe/gros yeulx et noirs/fortes cornes et sans petitesse daucune courbe/larges narines et camuses/courte teste et assemblee/larges espaules/grant ventre/grande poictrine/estenduz costez/les longes lees/le dos droict et plain/cuysses fermes et nerueuses/cours ongles/grande queue longue et pelue au bout/et q̄ le poil

[illegible] corps soit espes/dur et court/de rouge couleur et fusque/et le meilleur est de acheter beufz de lieux prochains qui ne soyent point greuez de diuersitez de aer ne de soleil. Et se on ne le peult faire que on le prengne donc de lieu semblable au pays ou on est. On doit prendre garde sur toutes choses que les beufz que len mettra a arer ensemble soyent de pareille force affin que le fort ne griefue le foible. Len considerera en leurs meurs quilz soyent argutz et debonnaires et que ilz craignent ce que on leur monstrera par crier et par batre/quilz desirent bien a manger selon le labour quilz feront. Et se le pays le seuffre il nest meilleure viande que la pasture verd. Et ou il ny aura point de abondance de pasture on leur donnera a manger selon le labour quilz feront. Len tiendra les beufz en telles estables cõme il est dit dessus des vaches/ainsi closes et pauees affin q̃ les ongles ne leurs despecent/et quilz puissent estre deffenduz de vers de mousches ⁊ dautres bestellettes On congnoist leur aage a ce quilz muent les dentz de deuant apres lan acomply deuant dix ou huyt moys. Et puis apres six moys ilz muent les dentz prochaines/⁊ iusques a trois ans ilz les muent toutes. Et adonc sont ilz en bon estat et perseuerent iusques a dix ou douze ans/et viuent iusques a quatorze ou seize ans/et tant cõme ilz sont en estat ilz ont les dẽtz bien egaulx et longues. Et quant ilz vieillissent ilz leur appetissent et deuiennent noires.

¶ Des maladies des beufz et de leur cure.

¶ Chapitre.lxvi.

Moult de maladies aduiennẽt aux beufz qui leur sont fort mauuaises/dont lune est en la teste quant le reume si multiplie et lappelle len en langage latin gutta rosa/et vient de trop manger ⁊ trop boire et par especial dherbes froides/et aussi de trop grant repos et dair trop moiste/et la congnoist len a ce que leur visage senfle et les yeulx et en meurent souuent se on ne les guerist: car tantost on les faict saigner de la veine q̃ est soubz la langue: car ainsi comme deux glandes ou coroyes qui sont la doyuẽt estre saignees en plusieurs lieux de la poincte dung cousteau bien trẽchant si q̃ en saille beaucoup de sang/⁊ leur faict on vne fumigation dencens qui leur entre es narines. Vne autre maladie leur vient/cest assauoir fieure et est de trop grant labour. Varron dit que les causes des maladies es beufz sont ceulx cy/pource que ilz labourẽt par trop chault ou par trop froit ou quilz labourent trop ou quilz labourent pou/ou qui leur donne apres le labour a manger tantost sans moyen ou a boire. Et congnoist on quant ilz ont fieure a ce quilz sont chaulx au tast/et ꝑ especial en la langue et es oreilles/et q̃ leur alaine est chaulde et espesse. Si leur doit on secourir par froit gouuernement/⁊ que on les tienne en lieu froit sans point de labour/et q̃lz soyent enuironnez de fueilles de saulx et froides herbes et orge cuyte bien refroidie et la farine/et leur donne len a boire eaue ou il y ait cuyt fueilles de saulx et froides herbes et orge/⁊ que elle soit bien refroidie/⁊ se ilz sont trop remplis on les fera saigner ⁊ leur donnera len a boire eaues ou auront este cuytes pommes aigres et vertes et prunes et mangeussent des prunes. Selon Varron ceste maladie est guerie ainsi. On les mouillera deaue et oingt len dhuylle et de vin tiede/et les soustient on de viandes et gette len dedans aucunes choses/et quant ilz auront soif on leur donnera a boire de leaue froide/et se cecy ne prouffite on les saignera par especial de la teste. Ilz ont vne autre maladie qui est opilation et en-

fiente de rate/et nen sont pas legierement gueris et languissent longuement/et les cõgnoist on a ce quilz vufflent/toussent/par especial quãt ilz trotent. ¶ Item les beufz sont enflez aucunesfois de constipation ou de ventosite engendree en leurs ventres/et lappercoit on a ce que se on les frappe des mains ou du doid sur les flanches qui sont empres les hanches de derriere ilz sonnent comme vng tabour. Et ce appercoit on a la veue: car ilz sont enflez et ont grant douleur/et aucunesfois se gettent a terre et gisent voulentiers. On les guerist a vng clistere ou vne canne comme il est par auant declaire et dit au traicte des maladies et douleurs des chevaulx/ou a la main dung enfant oingte de huylle boutee dedãs le cul quil en tirera la fiente/ou len trenchera la veine de la queue a vng cousteau bien trẽchant/par quatre doidz loing du cul par dessoubz. Apres ilz sont bleccez aucunesfois au col par trop grant oppression daucune inconvenable heure ou par especial quãt la pluye chiet sur le col/et aucunesfois y est faicte rompture de cuir et de chair pour les humeurs illec assemblees/et les guerist on par medicines consolidatives de chair qui font venir le cuir/comme il est dit dessus en la cure des chevaulx en plusieurs lieux/et avec autres choses dont les mareschaulx des beufz vsent/et mesmes doignement. Apres ilz sont aucunesfois bleccez despines et de choses agues et dures poignans qui leur entre dadventure es piedz dont il leur fault clocher/et les en guerist on quant on leur traict hors ce q̃ leur est entre es piedz ou ailleurs/et prent on des racines de diptan bien broyees et les lye len dessus a vng drappeau/ou on les guerist dautres medicines convenables a bleceures despines escriptes au traicte des chevaulx. Il leur vient plusieurs autres maladies mucees et aucunes appertes comme sont travail et lassence qui viennent de trop grant labour et de trop grant chaleur. Et lappercoit on a ce quilz ne mangeuent pas ainsi comme ilz ont acoustume/et gisent voulentiers/et trayent hors la langue pour trop grant chaleur/et appercoyuent ceulx qui les ont veuz sains quilz sont grandement muez. Len congnoist beufz qui sont fors et legiers a ce que ilz se meuvent legierement si tost cõme on les touche ou poingt et ont grans membres et oreilles levees. On congnoist generallement les beaulx et fors beufz a ce quilz ont les membres gros et bien respondans ensemble. Plusieurs autres maladies advienment aux beufz que les mareschaulx des beufz scavent cõgnoistre et guerir/par especial ceulx qui en sont expers: mais iay mis loyaulment celles que iay sceues de vray.

¶ Des diversitez des beufz et des vaches/et de leur prouffit.
¶ Chapitre. lxviii.

Ilz sont aucuns beufz noirs/grans et fors/et ainsi comme sauvages/que len appelle bubles ou bufles/qui ne sont pas bien habilles a la charrue ne a traire: mais ilz trayent par terre grãs faisseaulx et les y acoustume len lyez par art daucunes chaines et demeurent bien voulentiers en eaue. Leurs cuirs ne sont pas bons comme des autres combien que ilz soyent bien gros/et en est la chair moult melencolieuse/et pource elle ne vault neant et si nest point de bonne saveur. Et cõbien que crue elle soit belle/toutesfois quant elle est cuyte elle est laide. Ilz sont vngs autres beufz desqlz nous vsons cõmunemẽt dont les vngs sont plus grãs q̃ sont bõs et cõvienent en lieux plains. Les autres sont moindres qui labourent en montaignes. Et les autres sont moyens en grãdeur et petitesse qui sont bõs/et cõviennẽt en ces deux lieux.

Les aucuns sont moindres dont les chairs sont de complexion attrempee / et pource ilz donnent bonne nourriture a corps humain et force et sante. Les autres sont de aage parfaict qui sont deputez a labour pour leur force/⁊ sont leurs cuirs tresbons a faire semelles a soulez / et leur chair est moyennement melencolieuse/⁊ nest bonne fors a gens qui ont fort estomac et chault et a ceulx qui font fort et pesant labour. Il est daultres beufz vieillars qui sont paresseux a labourer et de moindre prouffit q̃ les autres dessusditz / et est leur chair melencolieuse et mal digerable : mais le cuir est tresbon par especial quãt ilz sont gros. Les cornes des beufz sont bõnes a faire pignes et les os a faire manches de petitz cousteaulx/et leur fiente est bonne a fumer chãps et arbres/⁊ estouper greniers et autres plusieurs vaisseaulx. Des vaches les vnes sõt grandes ou moyennes que les gens tiennent pour le prouffit des veaulx ⁊ de leurs nourritures et sont bonnes a traire chairs et charrues / et sont la chair et le cuir semblables aux beufz : mais leur laict cõbien que il soit bon a manger et a faire fromages si ne leur doit on pas po^rce oster : mais laisser pour nourrir leurs veaulx et pour croistre ⁊ enforcer. Les autres vaches sont petites q̃ len garde seullement pour auoir laict ⁊ fromages/⁊ pource quãt les veaulx ont quinze iours on les tue ⁊ les mangeue len. Car la chair en est bien attrempee et tresbien digerable et prouffitable a gẽs de petit labour/⁊ le laict et les fromages sont bons a vser combien que ilz ne soyent pas si tresparfaictement bons comme ceulx de brebis. On doit eslire les vaches qui ne soyent mie trop petites et quelles ayent grans mammelles.

¶ Des ouailles/moutõs et brebis q̃lz on doit acheter et eslire/ et de la congnoissance de leur sante ⁊ maladie.

¶ Chapitre. lxviii.

On congnoist les ouailles bonnes a leurs aages se elles ne sont trop vieilles: car les vnes ne peuẽt encore faire fruict/et les autres iamais fruict ne feront. Mais toutesfois vallent mieulx celles dont on attent esperance de fruict que celles dont on attent la mort. On les congnoist aussi a la forme : car la brebis doit auoir grãt corps et beaucoup ou assez de layne et molle de haulte toison et espesse en tout le corps/par especial entour le chief/le col et le ventre/ humbles cuisses ⁊ longues queue. Et si les cõgnoist len quãt elles seulent faire beaulx aigneaulx et corpulens. Leur sante et leur maladie est congneue quant on leur ouure les yeulx : car se les veines sont rouges et subtilles elles sont saines. Et se elles sont blanches ou rouges et grosses elles sont malades. Se on les prent par la peau du col et on ne les traict auãt que a force elles sont saines / et se on les traict legierement elles sont malades. Qui les prẽt a la main par leschine pres des hãches et lestrainct se elles ne se ployent point elles sont saines et fortes/⁊ se elles ployent elles sont malades. Se elles vont hardiement par la voye elles sont saines/et se elles vont a meschef les testes basses elles sont malades.

¶ Cõment on doit tenir les ouailles nourrir ⁊ faire paistre ⁊ en q̃lz lieux.

¶ Chapitre. lxix.

On leur doit pourueoir principallement si que par tout lan elles soyẽt repeues droictemẽt dedãs et dehors en estable conuenable et non pas venteuse qui regarde mieulx a orient que a midy. Ou quelles soyent la terre sera ionchee de paille ou destrain ou daultres vergettes et doit estre en descendant pour mieulx faire purger de

leur vrine ꝛ des autres humeurs : car cela ne corrompt point seulement leurs laynes aincoys leur pourrist leurs ongles et les faict devenir rongneuses et leur fault renoueller leurs lictieres de autres pailles pour mieulx reposer et plus nectement et estre plus nettes : car elles en paissent plus voulentiers. On fera aux malades et a celles q̃ ont aigneaulx places secrettes pource quelles soyent divisees des autres/et ces choses sont gardees par les bergiers : car aux bestes qui paissent aux champaiges pasteurs portent avec eulx greitz ou raiz ou ilz leur font places solitaires et autres choses pour leurs usages. Car elles seulent paistre loing lune de lautre et en divers lieux. Les pastures prouffitables aux brebis sont es nouvelletez ou en prez assises quant ilz sont secs : mais les paludz leur sont nuysibles et boys sauvages si dommagent leurs laynes. Espesse conspersion de sel mise avec leurs pastures et meslee ou souvent gettee en leurs channoys leur doit oster lennuy de bestial : car par yver sil ya deffault de foing ou de pailles on leur donnera de la vece legiere et des vergettes de ourme ou de fresne a tout les fueilles/et en temps deste on les paistra au point du iour a la tendreur des herbes quant la rousee sera dessus. A la quarte heure du iour ou la quinte quant elle se eschauffera on leur donnera a boire de leaue courant de puys ou de fontaines. Quant le chault viendra on les mettra en lumbre dung arbre fueillu ou en aucune vallee. Et quant la chaleur du tēps fauldra et la terre sannoyestira par la rousee du vespre on les ramenera a la pasture/et doit len pourveoir que elles ne soyent saoulees de abondance de pasture/et doyvent paistre loing de choses qui appetissent la layne et trenchent le corps. Es iours chiennins et en fort este on les doit faire paistre en lieux ou leurs testes soyent gardez du soleil. En yver et en printemps on ne les doit point mener paistre par tēps de gelees et bruynes : car lherbe bruyneuse leur faict avoir maladies/et si leur doit on donner a boire seulement une fois. Quant les moysons seront faictes on les tiendra aux estubles. Et ce leur est prouffit pour deux causes : car elles mangeront les espis qui seront sus et casseront la chaulme/et si fumeront la terre dont les bledz vauldront mieulx lannee ensuyvant. Et quant laube du iour levera len traiera le laict hastivement affin q̃ ilz ne perdent leurs pastures acoustumees. Et quant le chault du iour sera venu on les ramenera que lardeur du soleil ou le vent ne les griefve. Au vespre on les ramenera arriere/et soyent tant dehors quelles puissent recouvrer la pasture quilz ont laissee par le chault du iour. Et quant on les ramenera on doit garder quelles ne soyent chauldes/et se le temps est trop chault on les menera es pastures prochaines pour retourner plus tost a lumbrage/et ne les laisse point le pasteur mal a point assembler en temps de grant chaleur : mais soyent tousiours espandues par mesure. Et quant elles viennent chauldes on ne les doit pas traire/et quant laube du iour apperra tous aigneaulx seront menez la ou ilz seront si longuement que ilz scauront aller eulx mesmes/et lors on les menera en lieux froidz et umbrages ou ilz serōt gardez diligemment. Quāt on verra au matin les toilles des yraignes chargees deaues on ne les laissera point paistre/et se la chaleur vient et la pluye en est cheue on ne les laissera point gesir/aincoys les menera len en montaignes ou le vent les soufflera et fera len aller et venir et les doit on garder dherbes sur lesquelles le gravois sera venu. Et dit le sage pasteur q̃ au moys davril/de may/de iuing et de iuillet/on ne les doit pas laisser moult manger quilz ne

soyent trop grasses: mais [illegible] moys de septembre/octobre & nouembre de emmy tierce on les doit laisser paistre trestout le iour pour les engresser affin quilz puissent mieulx passer lyuer. Au temps dautomne les foibles et chetiues seront vendues affin que le froit yuer ne les face mourir.

Quant et comment les moutons doyuent aller aux brebis/et combien de temps les brebis portent et quelz doyuent estre les moutons/et quantes brebis suffisent a vng mouton.

Chapitre.lxx.



La premiere couple des moutons & brebis doit estre au moys dauril affin que le temps dyuer troune les aigneaulx nourriz et si peult estre faicte au moys de iuing/& si est elle faicte au moys de Juillet affin que ceulx qui sont nez auant lyuer viuent. La seconde couple est apres my octobre affin que les aigneaulx entour le commencement de printemps naiscent quant les herbes croissent. Aristote afferme que se len veult quelles portent aigneaulx masles on les gardera au temps de la couple par telle maniere quilz ayent la face et leur alaine contre septentrion/et doiuent paistre en tenant tousiours leur face contre celluy vent. Et se on veult auoir femelles on mettra leur face contre le vent de midy et paistront en tel regard. Aucuns sont qui tiennent les moutons de aller deux moys a leur femelle affin que plus grant voulente leur en vienne. Les autres les laissent a leur voulente pour auoir des aigneaulx tout au long de lan/tant comme ilz faillent on ne leur doit point changer leaue: car sicomme dit Varron/leur layne en seroit diuersifiee et [illegible] ventre des brebis en seroit corrompu. Et quant toutes les femelles auront conceu [illegible] leur ostera les moutons: car silz leur faisoient moleste ilz les greueroient. On ne doit point faire saillir les brebis auant quelles ayent deux ans: car le fruict ne seroit pas bon et elles en vauldroient pis. Les brebis sont preings cent et cinquante iours/et pource les doit on faire saillir en tel temps que les aigneaulx naiscent entour la fin dautomne quant lair est vng peu attrempe/et lherbe commence a venir par la venue de la pluye. On doit eslire moutons tresblancs au pays ou les brebis sont blanches et a molles laynes/et ne considere len pas seulement la beaulte du corps: mais aussi la laine sil ya diuerses couleurs et taches: car se il ya diuerses couleurs et taches les aigneaulx viendront et auront diuerses couleurs. Se elle est noire elle fera aigneaulx noirs/et de blanches/elle naistra aucunesfois dautre couleur: mais de noire il nadiuient iamais blanc sicomme dit Columella nous eslirons moutons/haulx/grans et longs a vng grant et beau ventre/& de layne blanche bien couuert a tresgrande queue/cornes torses qui senclinent au musel et [illegible] oreilles couuertes de laine/de large poictrine et quelle ait cuysses et espaules planctureuses et lyez de toison bien assemblee de large front et de grans genitelles de premier aage quil peult viure prouffitablement iusques a huyt ans. La femelle doit auoir deux ans auant quelle aille au masle & porte iusques a cinq ou six ans: mais elle laisse a porter au septiesme an. Len congnoist la bonte du mouton a la beaulte de sa lignee quant il faict beaulx aigneaulx et grans. Vng mouton suffit a cent brebis et autant de cens comme il y a de brebis autant y doit auoir de moutons sicomme dit Varron.

Quant on doit tondre les ouailles/et quant et comment on les doit signer.

Chapitre.lxxi.

On doit tondre les brebis au moys davril en lieux chaulx et les tardis aigneaulx serõt signez: mais en lieux attrẽpez on fera la tõsure au moys de may et par especial quãt elles cõmẽcerõt a suer qui est demy mars iusques a my iuing cõme dit Varron. Tu ayderas aux brebis tõdues en ceste maniere/tu prẽdras le ius de lapis cuictz & lye de vin vieilz & lye dhuyle vieille/& mesleras tout ensẽble & en oingdra len les brebis tondues. Et apres trois iours se la mer est pres tu le laueras en la mer/& se elle nest pres tu prendras de leaue de la pluye ou daultre eaue & la cuira len auec du sel et en lauera len le corps des brebis po͛ en oster loingture/& aussi sera guerie pour toute lannee et ne sera point rongneuse et en aura plus grant layne et plus molle: mais p trois io͛s en lan on les oingdra dhuylle & de vin aps ce ql aurõt este lauees. Pour les serpẽs q voulentiers se mussent soubz leurs creusches len ardra souuẽt cedre ou galban ou cheueulx de femme ou corne de cerf. Se aucune brebis a mal po͛ mal tõdre on luy oingdra le lieu de poix clere. Aucũs les tondẽt deux fois lan cõme en espaigne et fõt toutes tõsures iparfaictes.

De la congnoissance de laage des brebis.

Chapitre.lxvii.

Les dentz de brebis sont muez apres an et demy/cestassauoir les deux de deuant & puis apres six moys ou enuiron les deux prochaines se muent & puis apres toutes les autres si que elles sont egalles a trois ans ou a quatre ou a plus & sont reputez ieunes iusques a ce quelles soyent inegalles: mais quãt elles se deschaussent/corrõpent et appetissent elles sont vieilles. Elles sont en bon estat iusqs a huyt ou dix ans se elles ont bõnes pastures: mais se elles en ont deffault elles enuieillissent tost.

Quant et cõment on les doit traire et faire les fromages et garder.

Chapitre.lxviii.

On doit traire les brebis deux fois le iour iusques a la sainct michel/et puis apres vne fois. On peult traire le laict affin que elles ne soyent trop grasses: car on les enuoye auec les moutõs pour estre saillies affin que elles ne facent leur fruict en tẽps disconuenable. Mais quant elles auront este saillies on les engressera par tout leste. On les traiera hastiuement au point [illegible] iour affin que on les maine paistre a bõne heure. Toutes personnes doiuent faire silence tant comme on traict les brebis fors le maistre qui ne die que choses plaisans et conuenables. Nous prenons le laict pour faire fromages & le coagulons de laict coagule de laigneau ou de cheurel/de presure ou de fleur daigre chardon/ou de laict de chieure/et en doit len oster le laict mesgre par [illegible] contraincte daucun poix/et quant le fromage se prendra a endurcir on le mettra en lieu froit et obscur/et quant il sera presse dessoubz aucun poix pour estre plus ferme on y mettra du sel bien broye/rosty en le pouldrãt/et apres aucuns iours pour le faire plus ferme on le mettra en vne forme et lespraindra len merueilleusement. Et les gardera len quilz ne touchent lung a lautre/et q les mettra en lieux clos hors [illegible] vent ilz en seront plus gras et plus tendres. Les deffaulx du fromage sont sil est trop sec ou trop fistuleux/et ce luy aduient quant il est peu espraingt ou trop salle ou ars de la chaleur du soleil. Aucuns quant ilz font fromages frais prennent noyaulx de pin vers et les broyent et mettent auec le laict & les conioignent ensemble. Les autres prennent fleurs de thimus que mousches a miel ayment et les broyent bien fort et [illegible] coulent plusieurs fois auec le laict.

Quelque saveur que len vouldra donner au fromage soit de poyvre ou daultre pyment on le pourra ainsi adiouster.

¶ Des maladies des brebis/et leurs cures.

¶ Chapitre.lxxiiii.

Il naist aux brebis une bosse soubz la gueule de flux dhumeurs descendans de la teste/ et y est la peau percee/et en chet petit a petit cõme eaue/et par ce en sont bien gueris. Elles seuffrent aussi enfleures de rate/et leur advient en may et en avril pour labondance du gros sang et visqueux dont il leur advient souvẽt quelles en meurent soubdainemẽt/et leur proffite de leur mettre ung estoc de deux doys dedans les narines et faire que il en saille beaucoup de sang/et aucunes en sont gueries et les autres non. Elles ont aucunesfois fievres que len congnoist et guerist comme il est dit au traicte des beufz et aussi elles ont plusieurs autres maladies que les sages bergiers guerissent et congnoissent/si men attendz a eulx.

¶ Comment on doit tenir et gouverner les aigneaulx.

¶ Chapitre.lxxv.

Quãt les aigneaulx sont nez on leur dõne chascune sepmaine du moys du sel/et apres en chascune quinzaine en tous temps. Et quant ilz seront separez et seurez des meres on les tondra hastivement pour les poulx/et pource quilz en croissent/et chascune sepmaine on leur dõnera du sel. Entour la nativite nostre seigneur on les ioinct a leurs meres comme Paladius dit. Varron dit que quant les brebis cõmencent a aigneller les bergiers les mettent en estables sequestres toutes propres/et quant ilz ont aigneaulx nouvellement ilz sont mis au feu/et les y tient len deux iours ou trois iusques atant quilz congnoissent leurs meres et se saoulent de pasture/et apres quãt les meres vont paistre avec les autres on retient les aigneaulx a part/et quant leurs meres reviennent aux vespres les aigneaulx les tetent/et au soir on les met a part que les meres ne les foulent/et au bien matin on les leur baillera pour allaicter avant que elles aillent aux champs/et ainsi fait on par dix iours/et quant ilz seront passez on fichera pieux en terre et les y liera len doulcement daucune chose doulce et loing lung de lautre affin quilz ne se bleccent aux membres en courant tout le iour. Silz ne vont a la mamelle de la mere on les ostera et oingdra len les balievres de beurre ou de gresse de truye et touillera len les balievres de laict en aucuns iours/et on leur offrera vesse molue ou herbe tendre avant q̃ on les meine paistre/et quant ilz retourneront on les nourrira en telle maniere iusques atant quilz soient de quatre moys. En ce temps la on traira les brebis quãt les aigneaulx seront boutez hors des meres/et devra len mettre grãt diligence quelles ne se envieillissent dardant desir/si les devra len adoulcir et pacifier par oingture et nourriture et par bonte de pasture et les garder de froit/de chault et de grant travail. Et quãt par oubliance de laict ilz ne vouldront plus leurs meres on les contraindra daller au troppeau paistre avec les autres.

¶ Du proffit des aigneaulx/brebis et moutons.

¶ Chapitre.lxxvi

Le proffit des brebis est grãt: car de leur poil len fait belles robes et bonnes a toutes gens/et de tant q̃ le poil est plus delye de tãt est il meilleur et plus cher. De la peau avecq̃s le poil on fait pellissons/fourrures de robes en yver/

et des peaulx pelees len fait souliers ⁊ par
chemin. Le laict est bon a manger/⁊ de tāt
quil est plus frais il vault mieulx/et de tāt
q̄l est plus espes nourrist il mieulx. Le fro-
mage qui en est fait est bien nourrissant a
corps humain/et de tāt quil est plus frais
il vault mieulx/⁊ celluy qui est trop sale ou
trop visqueux ou trop buisant nest pas bon
comme dit Rasis: mais celluy est bon qui
tient le moyen/et le laict cler q̄ vient quant
on fait le fromage fait bien aller a chābre/
purge la cole. La chair du bestial est dune
saueur non delectable et trop moiste ⁊ non
conuenable fors que par aucune aduentu-
re a rudes villains et femmes q̄ sont acou-
stumees et qui trauaillent continuellemēt
Mais la chair des aigneaulx ostez du
laict est bonne et cōuenable/⁊ la chair des
chastrez est tresbōne ⁊ nourrist tresbien silz
sont dung an comme dit Auicenne: mais
se elle passe son aage elle en empire de tāt
quelle est plus vieille est elle pire et plus du-
re a digerer. Les peaulx et la laine des ai-
gneaulx sont tresbonnes ⁊ meilleures que
des meres.

¶ Des chieures/boucz et cheureaulx/
lesquelz on doit eslire/et comment on
les doit tenir/et par quel temps elles
portent/et de leur aage/de leur sante
et proffit.

¶ Chapitre. lxxvii.

Qui veult faire bergerie de chieures
il doit aduiser laage et eslire celles
qui puissent la porter fruict/et de
celles la nouuelle vault mieulx q̄ la vieille
On doit veoir la forme quelle soit ferme et
grande/de corps legier/le poil espes/et ait
deux queues de barbe soubz le menton cō-
me deux mammellons: car ceulx icy sont
les plus plantureuses/quelles ayent grās
mammelles et assez laict et gras. Le bouc
doit auoir telle barbe cōme iay dit ⁊ long
gosier/court front et plain/oreilles pesan-
tes et ployees/petite teste/cheuelure espes-
se/clere et longue. Il ne doit point aller a
chieures auāt quil ait vng an. Il ne dure
point plus de six ans. Les meilleures sont
celles q̄ cheurettēt deux fois lan. Les mas-
les qui en viēnent sont les meilleurs pour
faire boucz. Caton escript en fiscelle de
scarate auoit chieures lesquelles saillent
dune pierre plus de soixante piedz. Les
meilleures estables a ces bestes sont celles
qui ont regard au soleil leuant dyuer et ou
il y a pierres espandues. Et affin q̄ le lieu
soit moins moiste et moins ord on y espan-
dra vergettes dessus quelles ne se souillent
Ces bestes se veulent tenir et paistre com-
me font les brebis: mais elles ont de leurs
natures ꝓpres quelles se delectent plus en
boys et en aulnoys que en prez/et tresdili-
gemment paissent fruictz aigres et man-
gent ⁊ rōgent en beaulx iardins les boutz
des arbres et les descharpissent/et pource
les appelle len chieures/et a loccasion du
fons len seult excepter que le labourer q̄
garde le lieu ny laisse pas paistre chieures
Apres autumpne on mettra les boucz a-
uec les chieures. Celle qui aura cōceu a-
pres quatre moys retourne en printemps.
Quant les chieures sont faictes de trois
moys on les soubzmet et commencent a
estre auec les autres. On tient la compai-
gnie des chieures assez grande ou il en ya
en tout cinquante/pource q̄ chieures sont
foltes et dissolues et sespandēt ca et la. Au-
cunesfois elles se assemblent et sen vont en
vng lieu cōme les brebis. A dix chieures
suffist vng bouc. On ne doit point garder
chieures oultre huyt ans/car leur nature
deuient brehaigne de longue duree. Nul
ne promette chieures saines Car si com-
me dit Varron iamais elles ne sont sans
fieures. Il aduient aucunesfois que elles
se blecent en leurs corps quant elles se

combatent de leurs cornes/et aucuneffois
quãt elles paissent en espines/si les doit on
guerir comme il est dit deuant aux cures
des playes des cheuaulx en plusie'rs lieux
Le proffit des chieures est principallemẽt
en la peau/au laict & aux cheureaulx: car
de leurs peaulx on fait tresbons gãdz/ sou
liers & selles a cheuaulx. Leur laict est tres
cõuenable au corps humain/ par especial
quant il nest pas prins ne coagule & quil a
de sa gresse et de la cresme. Le fromage q̃
en est fait nest pas si bon come celuy de bre
bis. La chair est trop seiche & dure a diges
ter & si ne vault rien: mais la chair des ieu
nes cheureaulx est tresbõne/proffitable et
delectable/& ꝑ especial des cheureaulx de
laict/de leur cuyr est fait tresbõ parchemin
et noble chausseure a gens delicieux.

¶ Des truyes/verrotz & coches lesquel
les on doit eslire/& cõment on les doit
tenir/et ꝑ quel tẽps elle sont preinges/
et de leur aage/sante et proffit.

¶ Chapitre.lxxviii.

Les verrotz doiuent estre esleuz de
grans et puissans corps / et valent
mieulx rondz q̃ longs/grãs de ven
tre & destomach/court groing/chef & front
espes de glandes dune couleur mieulx q̃
de deux ou de plusieurs dung an ou de peu
plus quil puisse saillir les femelles iusques
a quatre ans. Nous deuõs eslire les truyes
quelles ayent larges coffrez et grant ventre
pour porter les faix. Les autres choses sõt
pareilles aux verrotz: mais en cõtrees froi
des le poil doit estre noir et espes/et es con
trees attrempees elles viennent telles quel
les peuent venir. Elles sont de bonnes pro
genies quãt elles ont grant nombre de pe
titz pourcelletz. Ceste maniere de bestes
peult estre en tous lieux: mais elles valent
mieulx en lieux moistes et de paluz que en
lieux secz/par especial en boys ou il y a a
bondãce darbres sauluages portãs fruictz
de diuerses manieres qui durent en diuers
temps/et en sont nourriz en lieu dherbes/
et si sont nourriz de racines de cannes & de
ionces: mais quant les nourritures faillent
en yuer on leur donne pasture de gland/de
chastaignes/de febues/dorge / et de telles
choses: Car ces choses ne engressent pas
tant seulement: Mais donnent bonne sa
ueur de chair. Ilz demandent en este bon
ne pasture bien matin auant que le chault
cõmence. Ilz vont aux lieux umbrageux
apres midy/& par especial en lieu ou il y a
eaue & puis quant le chault est adoulcy ilz
võt arriere paistre. Au temps dyuer ilz ne
demandẽt point plus tost a paistre que [redacted]
bruyne soit esuanouye et glace desgelee.
Les truyes ne doiuent point estre encloses
en maniere des autres bestes: mais nous
ferons aires dessoubz les porches ou chas
cune mere sera enclose qui seront descloses
par dessus si q̃ le pasteur regarde les pour
celletz et les puisse nombrer et ayder en les
soustrayant se les meres leur font oppres
sions/et si regardera que chascune nourris
se ses propres pourcelletz/et cõme dit Co
lumella vne truye nen doit point nourrir
plus hault de huyt/et selon ce que dit Pal
ladius il doit suffire de six quelle ne se gre
ue/cõbien quelle en puisse bien plus nour
rir. Varron dit quelle peult tant porter de
pourcelletz q̃lle a de mãmelles / & se elle en
porte plus cest trop/& se elle en porte moins
elle est de peu de fruict dõt vint ce mot tres
ancien escript q̃ la truye de Enee lauinien
cochõna trẽte pourcelletz blãcz. Elle peult
nourrir huit pourcelletz ꝑmieremẽt: mais
quãt ilz sont creuz le maistre de [redacted] porche
rie en oste la moytie pource que la truye ne
dõneroit pas assez laict / & les pourcelletz
nen enforceroiẽt point. Les verrotz doiuẽt
estre separez des truyes deux moys auant
que on [redacted] mette a les saillir. Le meilleur

temps de les y mettre est des kalendes de
feurier iusq̄s au douziesme iour de mars:
car ainsi [illegible] truye pourcellera en este pour
ce quelle porte quatre moys/et lors elle co/
chonne quant la terre est pleine de pasture
On ne les doit poīt mettre au masle auāt
vng an/& mieulx vault de vingt moys ou
de deux ans/et quant elles auront cōmen
ce on dit quelles porteront iusques au .vii^e.
an. Quant elles vont au masle elles se re/
tournēt voluntiers en la boue: car ce lieu
luy est repos cōme le baing est a la fēme.
Et quāt toutes auront cōceu on leur oste/
[illegible] les verrotz. Les verrotz de huyt moys
peuent engendrer et iusques a quatre ans
et lors ilz ont perdu leur force. La truye
seult croistre en gresse iusques atant quel/
le ne se peult soustenir en estāt ne aller: car
on racompte en Lusitanne quil y eut vne
truye occise q̄ fut trouuee du poys de .v.c.
lxxv. liures/& auoit ceste truye le lart gras
et espes dung pied et trois doys sicōme dit
Varron. Et il adiouste quil fut en Archa/
die vne truye si grasse que nullement ne se
pouoit leuer. Mais plus: car vne souris
auoit fait son nid dedās elle et y auoit fait
ses petitz souriсeaulx. La coche se mōstre
bonne & planturease quant ce quelle a a la
premiere portee elle maintient aux autres
Les porchiers laissent les cochons deux
moys apres les meres/et quant ilz peuent
paistre ilz les desseuurent. Les porcs nez en
yuer sont mesgres pour le froict/et pource
les meres les laissent pource que elles ont
peu de laict et que les cochons les mordēt.
Elles diuisent lan en deux parties: car el/
les portent quatre moys et allaictent deux
moys & puis se reprennent a porter. Il leur
cōuiēt faire vne aire haulte de trois piedz
et vng peu plus large et si hault quelle ne
puisse yssir quant elle est preinge. La ma/
niere de la haultesse est quil y ait vne fosse
et que le porchier puisse regarder tout au/
tour q̄lle ne griefue les cochons. Il y aura
vng huys en laire dont le sueil daual sera
hault dung pied & dune pauline affin que
les petitz pourceletz ne puissent passer.
Toutes fois que le porchier nettoyera lai/
re il y doit mettre du grauier ou autre cho
se q̄ succera lhumeur. Quāt la truye aura
pourcelle on luy donnera plus de viandes
que deuant pour auoir plus de laict/& leur
seult len donner deux liures dorge trempe
en eaue au soir et au matin se elles nōt au
tre chose que on leur baille. Les coches de/
uront boire deux fois le iour affin quelles
ayent plus de laict. Quant les porcs serōt
boutez hors de la mammelle se le pays la/
ministre on leur donnera le marc de la vē
dange. Quāt elles ont cochōne on ne oste
point la mere de dix iours hors laire fors q̄
pour boire/et quāt les dix iours seront pas
sez on les laisse aller paistre en aucun lieu
prochain pour souuent retourner et allai/
cter leurs cochons/et quant ilz seront par/
creuz ilz suyurōt la mere a la pasture & au
cūs on les mettra hors de leur mere & les
paistra len a part. Les porchiers doiuēt a/
coustumer les nourrisses des pourceaulx
et les pourceaulx aussi q̄lz facent tout au
son du cornet. Premierement quant ilz se/
ront enclos et le porchier cornera que tan/
tost on ouure lhuys affin quilz puissent ys/
sir au lieu ou lorge est espandue tout au
long: car ilz en gastent moins q̄ a les met
tre en monceaulx/et plusieurs y viennent
plus legierement/et aussi quāt ilz sont acou
stumez a venir au cornet ilz ne se perdent
pas si tost au boys & sen retournēt mieulx.
On chastre bien a point les verrotz dung
an/& ne les doit on point chastrer plus ieu
nes q̄ de six moys/& la ilz muent le nom de
ver & les appelle len mayalles. De la sainte
des truyes ie diray vne chose pour cause
dexēple. Quāt les cochons allaictent se la
truye ne leur peult suppediter son laict il

luy fault dõner fromẽt casse: car il amollit le ventre ou de lorge en eaue pour luy faire mãger. A cent truyes il cõuient dix verrotz. Le proffit des pourceaulx est q̃ leurs chairs fresches sont bõnes a mãger & leur lart est tresbon a appareiller & a appointer toutes viãdes/& aussi leurs gresses valent a oingdre les souliers/& non pas seulemẽt a ce: mais a faire plusieurs oignemẽs a diuerses maladies. Vng autre proffit y a encores/cest q̃ q̃ les met es vignes quãt la vẽdãge est cueillie & auãt q̃ les vignes se prẽnent a getter ilz les deliurẽt dherbes/& les fossoient comme laboureurs.

¶ Des chiens lesquelz on doit eslire/cõment on les doit tenir et enseigner/et du proffit qui en vient.

¶ Chapitre. lxxix.

Le chien est la garde des bestes q̃ luy sont baillees a deffendre cõme sont brebis et chieures q̃ les loups mãgẽt voluntiers/et pource on leur baille chiens pour les deffendre: mais truyes et verrotz se deffendẽt bien. Ilz sont deux manieres de chiens/lung appartenant a venaison sauluage/et les autres pour cause de garder q̃ appartiennent aux pasteurs/desquelz iay intention de parler a la forme de cest art. Premierement on les doit prendre daage cõuenable: car les ieunes chiẽs ne les vieilz mastins ne peuẽt deffendre ne eulx ne les brebis et souuent les loups les mangent. Leur face doit estre de belle forme & de grãdeur suffisante/les yeulx tirãt sur le noir/narines cõuenables/les leures sur le noir ou sur le rouge/le menton souspresse a deux dẽtz qui en naissent a dextre et a senestre/et que telles soient apparẽtes et droictes plus q̃ brochees ne torses/& les dẽtz agues q̃ sõt dessoubz les balieures/la teste & oreilles grãdes & plattes & ployees/gros chef et gros col/les entreneuz des doys larges/grãs piedz et haulx/les doys bien decernez/les ongles durs et courtz/le corps bien forme/leschine ne trop camuse ne trop courte/la queue grosse/de fort abbayemẽt/& q̃l baye grant gueule/de couleur approchant au lyon. Les femelles ne doiuẽt auoir grãt teste. On se doit garder dachepter chiẽs pour bergiers q̃ soient venuz de drappiers ne de veneurs: Car les vngs sont trop paillars a deffendre les bestes/& les autres silz voyent vng lieure ou vng cerf ilz y fuyrõt tãtost & laisserõt les bestes. Et po^r ce il vault mieulx les achepter de bergiers q̃ les ont introduictz/ou chien cõmun q̃ nest point introduict: car le chien est legierement apprins. On les doit paistre de pain auec les brebis affin q̃lz ne laissent les brebis pour aller mãger ailleurs. On gardera de manger de chair des brebis mortes affin q̃lz ne sacoustumẽt a en manger: mais on leur dõnera os bien rongez: Car les dẽtz luy en affermissent et en ont meilleure gueule & plus ouuerte/& sõt faitz plus mauuais & plus aigres pour la seurte de morsure. Ilz mãgerõt de iour ou les bestes paistrõt/& au vespre & de nuyt ilz serõt en lestable ou les bestes serõt. Les chiẽnes portent trois moys/ et quant elles auront cheelle sil y en a plusieurs on eslira ceulx q̃ len veult garder et gettera len les autres: car de tant quil y en aura moins ilz seront mieulx nourriz. On leur mettra dessoubz elles aucunes choses molles en leur lict pour les mieulx introduyre. Les chiens apres huyt iours cõmencẽt a veoir & demeurent auec leurs meres par lespace de deux moys sans departir ne desseurer. Plusieurs les trayent hors en vng lieu et les attainent fort pour les faire plus aigres a fortment batailler. Et aussi il leur acoustume a les lyer premierement de lyens doulx/et se ilz sefforcent de les ronger on les doit tantost batre et les esbahyr pour oster la

coustume. Aucuns sont q̃ leur oignent les oreilles de noix grecques bien broyees et entre les doys pource que les mousches et les puces et telles bestes y seulent estre/ & se on ne leur fait ilz sont rogneux & escorchez. On le[s] met colliers de fer sur vng cuyr au col/ & les poinctes des fers sont dehors que les bestes ne les navrent selon que les contrees sont pleines de boys et loing de villes Et selon ce quil y a plus de malles bestes il fault plus de chiens/ aumoins a garder le bestial: car empres villes il s[illegible]ffist de deux bons chiẽs vng masle et vne femelle/ pour ce quilz se tiennent plus voluntiers ensemble/ et si est lung plus aigre pour cause de lautre/ & se lung est malade lautre tiendra son lieu & les acoustumera len a dormir de iour et veiller de nuyt et seront enclos.

¶ Des pasteurs/ quelz & cõbien ilz doivent estre/ et comment ilz se doivent avoir et maintenir.

¶ Chapitre. lxxx.

A Garder grãs bestes sont necessaires hommes daage parfaict/ et enfans sont suffisans pour les petites bestes. Il convient plus fors hõmes a garder petites bestes es montaignes et es costieres quil ne fait a la plaine terre dõt on retourne tous les iours a la ville/ et en mõtaignes bon est davoir ieunes gẽs garnis de fondes/ et de cela se peuent deffendre et varletons et filles. Les bestes paistront ensemble communement de iour/ et au contraire elles sen vont de nuyct chascune en son lieu. Toutes doivent estre soubz vng maistre de bestial/ et cestuy doit estre plus ancien et plus sage/ et les autres luy doyvẽt obeyr affin quil ne faille aux labeurs pour sa vieillesse: car les vieilles gens ne les tendres enfans ne soustiennent pas legierement laspreté des mõtaignes ne des valees comme il appartiẽt a pasteurs de brebis et de chievres qui montent voluntiers en roches & en boys. La forme des pasteurs est q̃lz soiẽt fermes/ expertz/ legiers et delivres de leurs membres: car ilz nont pas tãt seulemẽt a suyvre les bestes: mais les garder de mauvaises bestes et pillars/ et quilz puissent porter le faix q̃ leur est enioinct et courir et getter de la fonde: Car chascun nest pas cõvenable a faire ce mestier. Il appartiẽt au maistre de pourveoir quilz suyvent tous instrumens necessaires au bestial et aux pasteurs/ par especial au vivre de lhomme et a la medicine des bestes/ a laquelle chose ilz doivent avoir iumens a bastz [illegible] seigneur/ chevaulx/ mules ou asnes pour porter leurs necessitez. Ceulx qui sont es boys & es aulnoys pour paistre les bestes doivent avoir femmes q̃ suyvent le bestial et portent la viande aux bergiers. Le maistre du bestial nest point convenable sil ne se congnoist en lettres/ pource quil ne scauroit bien rendre raison ne faire son compte autremẽt. Le nombre des pasteurs doit estre selon la multitude & nature des bestes et [illegible] diversite des lieux/ des pastures/ des marchans/ des aigneaulx et de ceulx qui font les fromages affin quil ny ait riens qui ne soit ordonne.

¶ Des garennes/ et de [illegible] place aux lievres et autres sauvagines/ et de la maniere de les enclorre.

¶ Chapitre. lxxxi.

L On doit enclorre lievres/ chevreulx/ cerfz/ sangliers et connins et telles bestes sauvages qui ne sont pas [illegible] prope et en faire vne garenne: Mais [illegible] garde de celles bestes icy est legierement sceue/ si men passe briefuement. Ilz doivẽt estre environnez en prenant vng grant lieu ou vng petit au plaisir du seigneur/ selon sa possibilite/ et de telle maniere que les murs soient si haulx et si espes que nulle

autre beste ny puisse entrer ne saillir par dessus. Il y doit auoir tainyeres / buissons et herbes ou les lieures se puissent musser / et arbres et rainceaulx estendus pour empescher la force et violence de laigle / et se tu y metz lieures / masles et femelles le lieu en sera tantost plein pource que tantost qlz ont faonne ilz vont au masle et ont les ventres pleins. Qui vouldra cognoistre le masle de la femelle Archadius dit quil fault regarder es parties de nature : car le masle na que vng pertuis et la femelle en a deux cecy est certain. Ilz sont trois manieres de lieures. Lung dytalie q̃ a piedz bas deuant et haulx derriere et dos gris / le ventre blanc longues oreilles. Et dit on q̃ ce lieure concoit quant il est preings. En france oultre les mons / et en macedone ilz sont petiz. En espaigne et en ytalie moyens. On en treuue en france qui sont blancs. La tierce maniere est que en espaigne / en prouence et es prochaines parties de lombardie il naist vng lieure semblable au nostre / que len appelle connin. Il est dit lieure pour legier pied / et si est dit connin pource quil faict cõnins en terre et tainieres pour soy musser en champs et en boys. Cest chose certaine que sengliers / cheureulx / et cerfz peuent demourer en champs enclos auec les lieures. Varron recite que vne fois comme il estoit en vng lieu appelle le champ laurens ou il auoit vng noble hostel en bien hault lieu pour soy esbatre / et pour soupper et y estoit vng grant boys qui tenoit bien cinquante iournees de long et de large / et bien enuironne et seinct de murs il vit faire par maistrise que len appella vng homme q̃ venoit auec vne guiterne qui passoit par la et luy commanda len de chãter. Adonc il souffla dedans vne bucine / et soubdainement il vint tout entour de luy ⁊ des autres si grãt multitude de cerfz / de sengliers et dautres bestes a quatre piedz que cestoit merueilles et delectable chose a veoir. Le prouffit de la garenne est grant et tresplaisant : car dung pou de bestes encloses en vient grãt nombre en pou de temps / dont les chairs sont bonnes a manger / et si les a len legierement / et en sont les peaulx bonnes pour fourrer robes et faire contoyes.

¶ Des piscines / fossez ⁊ poissons enclos. ¶ Chapitre. lxxxii.

Qui veult auoir piscine il doit premierement choisir lieu conuenable ou il y ait tousiours eaue. Ilz sont aucunes piscines grandes et les autres petites et les autres moyennes. Et encores de ces piscines les vnes sont de fontaines / les autres destãgs / les autres de mer ⁊ les autres deaue doulce courant. Se elles sont petites il les fauldra garnir enuiron de boys ou de pierre taillee et bien ioincte et cymentee / affin que lodrie ou autre beste nuysible ny puisse entrer / et que cordes ou glus soyẽt estendus dessus poꝛ espouẽter les oyseaulx de proye et que on y mette tel poisson comme leaue le requiert selon la region. Car les vngs poissons sont voulentiers en eaues de fontaines ou de fleuues. Les autres en estãgs ou en viuiers / et les autres en eaue de mer. Se la petite piscine est parfonde ⁊ leaue de fontaine ou de riuiere y entre / les poissons y pourront proprement viure / de ceulx qui sont es parties de lombardie / en sardine et barbarie ⁊ autres petiz poissons y pourrõt bien estre mis : mais se leaue est de lac ou estang ou il y ait boue au fons / tenches et anguilles si delecteront cõme pourceaulx en boue / et toꝰ autres petiz poissons : mais quelle ne soit corrompue de infection. Len ne doit point mettre lutz en petites piscines pource q̃ ilz mangeroient trop de poissons combien q̃ il mangeue voulentiers raines qui sont cõtraires aux petiz poissõs : mais

on les peult bien mettre en grant piscine. Se la piscine est de mer ou venue deaue de mer tous poissons de mer y peuẽt estre gardez. Se len veult avoir grant piscine il la fault faire vng grãt lac ou plusieurs eaues sassemblent/de pluye et de fontaines ou de rivieres q̃ y courẽt/ou par aduẽture deaue de mer cõme il advient en plusieurs lieux. Se il adviẽt q̃ leaue ysse du lac ou de estãg par aucun pertuiz on lestoupera [illegible] clorra len tellemẽt que lyssue des poissons en sera empeschee et leaue non. Et se elle est deaue doulce on y pourra mettre et garder toutes manieres de poissons grãs et petiz qui vivẽt en telle eaue/et avec poissons de mer qui se delectent en eaue doulce qui en icelle piscine pourrõt vivre et estre gardez. Se elle est deaue de mer on y mettra toutes manieres de poissons de mer se elle est tresparfonde se le poisson nest trop grant comme baleine q̃ ne peult estre comprinse ailleurs que en la mer. Et se la piscine est de moyen ne grãdeur on peult scavoir quelz poissons il y doit avoir par les choses devantdictes. Le prouffit de la piscine est grãt: car dung peu de poissons enclos il en vient plusieurs en brief tẽps/dont les [illegible]gs seront vendus/ et les autres gardez.

De paons. Chap. lxxxiii.

Apres les bestes a quatre piedz que on seult nourrir et des poissons aussi/il convient dire des bestes a deux piedz et des autres volailles. Et premierement des paons qui sont plus nobles que les autres po² cause de beaulte/et les peult on legierement nourrir sicomme dit Paladius se pillars ou mauvaises bestes ne les emblẽt ilz se võt esbatant parmy les chãps et si paissẽt et apprennẽt leurs poulez. Aux vespres ilz montent sur treshaulx arbres. Il leur cõvient vne cure pource que quant ilz couvent on les doit garder du regnard/ ilz sont bien nourriz en petites ysles. Il suffit a vng masle davoir cinq femelles sicomme dit Varron: mais a plaisance bon est davoir plusieurs masles pour leur grant beaulte. Les masles font persecutions aux oeufz et a leurs poules iusques a tant que la creste leur vient. Des les ydes de fevrier ilz se commencent a eschauffer/et se on leur gette des febves vng peu greillees ilz en sont esmeuz a luxure/et se on leur donne chascune quinte iournee tiedes. Le masle demonstre q̃ il veult sa femelle quãt il faict la roe de sa queue. Se on met les oeufz des paõs soubz les gelines/les meres cõme biẽ exercees de couver ferõt poucins trois fois lan/dont les premiers cõmuncemẽt font [illegible] cinq oeufz/les secondz de quatre/et les tiers de trois ou de deux: mais les gelines soyẽt esleuees a ce faire au premier crescent de la lune/et leur mette len p neuf iours neuf oeufz soubz elles cinq [illegible] paon et quatre de leur nature/au dixiesme iour on ostera de [illegible] geline ceulx q̃ sont de sa nature et y mettra len autant dautres oeufz frais de geline/et ainsi fera len iusques a tant que les oeufz de paon ayent este trente iours/et les autres de gelines se escloront avecques/ et aucunesfois retournera on les oeufz de paon a la main dung coste sur lautre en signant la partie couvee que on ne faille a bien tourner/et querra len grans gelines: car les petites ny suffiroyent pas. On leur fera leur nyd soubz [illegible] tect decente des autres et hault esleve de terre/si que serpẽt ne autre beste ny puisse aller comme dit Varron. Ilz aurõt leur nyd beau et nect devant ou ilz viendront mãger en tẽps: car ces oyseaulx veullent leur lieu estre bien nect et purge/et aura leur pasteur vng baston ou vng balay pour oster leur fiente. Se on les veult trãsporter quãt ilz seront nez il suffira a vne nourrice de avoir quinze poulets.

On les nourrira aux premiers iours de farine dorge mouillee en vin ou cuyete et refroidie en forme de brouet/⁊ puis len y mettra poireaulx ou fromage frais et bien espraint: car le laict mesgre leur est cōtraire. On leur dōne aussi sauterelles a qui on a oste les piedz/et ainsi les paist on iusques a ung moys ⁊ puis on leur dōne orge toute commune. Et au vingtcinquiesme iour apres que ilz sont nez on les maine en aucun chāp seur pour paistre avec leurs nourrices et a signe certain on les appelle a la ville. On ostera [illegible] maladie de la pepie qui leur vient par le remede dont on guerist les gelines. Il y a grant peril a eulx quant la creste leur vient pource quilz souffrent telle douleur comme les enfans quāt les dentz leur viennent. Le prouffit de eulx est: car la chair est assez bonne: mais elle est dure a digerer. Les plumes des masles sont tresbelles/et pource elles sont propices a faire chappeaulx et paremens pour pucelles.

Des faisans. Chap. lxxxiiii.

En [illegible] nourriture des faisans on doit prendre des nouveaulx de ung an: car les vieilz ne peuēt faire grāt lignee. On baillera les masles aux femelles au moys de mars ou au moys davril/et baillera len a deux femelles ung masle. La geline ne porte que une fois lan et faict bien vingt oeufz par ordre. Une geline en couvera bien quinze [illegible] faisans et aucuns autres des siens. En les mettant au nyd nous regarderons de la lune et des iours ce qui est dit des autres Le trentiesme iour ilz se esclorront / et par quinze iours apres lesclosure on les paistra de farine dorge cuyte doulcement refroidie et apres de fromēt ⁊ sauterelles ⁊ des oeufz de formis/quāt elles serōt saines [illegible] les gardera deaue. Et se ilz ont la pepie on broyera des aulx avec poix clere et leur en frotera len le bec bien diligemmēt et souvēt/ou on leur ostera cōme on faict aux gelines/leur chair est tresbonne et tresdelicieuse.

Des oyes et oysons.
Chapitre. lxxxv.

Les oyes et les oysons ayment eaue et herbe / et sans ce ne peuent estre. Loye est contraire a lieux semez: car elle mangeue lherbe/ronge et corrompt par sa fiente. Elles donnent plumes q̃ nous cueillons en automne et en printemps/il suffit a ung masle trois femelles. Se eaue courant leur fault les maretz suffiront / et se il ny a herbes nous semerons trifoil/fenugrec et petites laictues et autres herbes dont ilz se nourriront/les blanches sont les mieulx portans. Les noires et les vertes moins: car elles sont trāsportees de estrange terre en franche terre. Elles entendent a porter du premier iour de mars iusques en iuing. Il suffit que loye ait quinze oeufz. Elles couvent trente iours. Mais il vauldroit mieulx que les gelines couvassent leurs oeufz pource que elles en pondroient plus/ on les menera pondre en aucune aire de lhostel pource que quāt elle aura faict une fois elle si acoustumera. Et se tu bailles les oeufz de loye a couver a [illegible] geline tu y mettras de lortie affin que elle ne les griesve. On les paistra es premiers iours de semē[illegible] de pavot en lhostel/et puis apres on les pourra mener dehors en lieux sans orties pource que ilz ont paour de lieux poignās et par especial/es prez/es eaues et aux paluz. On leur fera aire sur terre ou ilz ne devront point mener plus de vingt oysons/et si gardera len que les oeufz nayent point dhumeur / aincoys ayent feurre blanc et mol / ou de la paille ou daultre chose affin que les moustelles ou autres bestes ne les

puissent aller nayre côme dit Varron. Ilz sont grasses quatre fois en lan : car ilz engressent mieulx ieunes que vieilles / ꝛ sont plus tẽdres. On leur dõnera de la bouillie trois fois le iour. Elles sont de grande euacuation / et pource on les restraindra et les encloza len en lieu obscur et chault / ꝛ ainsi les plus grandes seront grasses au second moys : car les petites sont souuent grasses au trentiesme iour / et est le meilleur que on leur dõne leur saoul de mil. Entre les viandes des oysons on peult manger tout potage côme pois et febues. On les doit garder des loups et des regnars. Car ilz les pillent voulentiers. Le prouffit des oyes si est : car la chair de leurs pouletz est tresbõne viande quãt ilz sont aagez au dessoubz de quatre moys / et les ayment plusieurs. Leur duuet est tresbon pour les lictz et les plumes durès sont bonnes pour escripre et pour empenner saiettes et vireton.

¶ Des cannes et canars.

¶ Chapitre. lxxxvi.

Les cannes sont de la nature des oyes / et sont nourries en eaues côme oyes ꝛ mãgeuent voulẽtiers vne herbe appellee anaite qui croist en eaue / elles prennent mouschettes / vers et telles chetiues bestelettes et les mangeuent voulentiers. Le prouffit est / par especial en plumes et en chair : car on les mãgeue voulentiers elles et leurs pouletz / combien que leurs chairs soyent mal digerables et visqueuses.

¶ Des gelines coqs et pouletz / et comment on les doit garder.

¶ Chapitre. lxxxvii.

Qui veult auoir bon gelinier il doit eslire gelines bonnes et bien ponnãs de plumes rouges a pennes noires qlz ayent les doibz nompers a grans ongles grosse teste / la creste drecee et larges elles : car telles sont mieulx disposees a põdre. Les coqs doyuent estre grans et haulx et de bonne poictrine / rouge creste / court bec plain et agu / les yeulx hardiz et noirs a poil rouge / le col de diuerses couleurs ou sur lor les cuysses courtes / blanches / velues / les ongles grans queue a plusieurs pennes / souuent chãtant / voulentiers bataillant ꝛ qlz nayent paour de bestes qui viennent aux gelines / aincoys se combatent pour leurs gelines garder. Se tu en veulx nourrir deux cẽs / tu dois appareiller vng lieu bien enuirõne ou il y ait deux caues / cest a dire deux maisons ioinctes qui ayent regard a orient de dix piedz de long ꝛ presque autãt de large et vng peu moins de hault / chascune partie ait vne fenestre de trois piedz et vng peu plus hault lune que lautre bien estoupees de vergettes dosier si que elles voyẽt et nen puissent yssir ne bestes y entrer qui les puissent greuer. Entre ces deux chambres aura vng huys parquoy le maistre yra de lung a lautre et y aura abõdance de perches pour les loucher / et encontre les perches aura lieu ou elles pourrõt pondre ꝛ vng autre lieu enuirõne ou elles pourront pondre ou ventrouiller. Et le lieu ou elles deuront couuer sera ferme et les poulles dedans / et quãt elles auront ponnu on ostera le feurre et y mettra len du frais affin que les bestes qui nuysent aux gelines ny viennent comme pures ou autres bestes. Il suffit a vne geline vingtcinq oeufz : mais Paladius dit que les femmes nen baillent que dixhuyt ou dixneuf. On dit que en aucunes contrees il ya hommes qui chauffent fours si attrempement / et pareillement a la chaleur de la geline couuant / et mettent de petites plumes parmy le four et mille oeufz dedans la plume et a vingt iours de la ilz sesclorent et viennent

hors les poulcins. Les gelines ponnent prof
fitablement depuis mars iusques en my
septembre/et pource les oeufz qui sont pon
nuz avant ou apres ne doyvent point estre
mis a couver/et qui les vouldra mettre cou
ver il les vauldra mieulx baillier a vieilles
gelines que a poullettes qui nayent ne bec
ne ongles aguz. Car les gelines doyvent
plus estre occupees a concevoir & a pondre
que a couver. Celles sont bonnes a pondre
dung an ou de deux/len les doit encloorre
quant elles ponnent iour et nuyct fors au
matin et au soir quant ilz doyvent mäger
et doit aller la personne sagement entour
les oeufz et les retourner pour eschauffer
autant dung coste comme dautre veoir
se les oeufz sont bõs & pleins. Et len peult
advertir par ce/se tu mectz loeuf dedans
leaue et il nage il est vuid/et se il est plain il
va au fons. Et aussi le peult on veoir au
iour. Car se il est cler il est vuid. Les oeufz
longs et aguz sont les masles/et les rondz
les femelles. On les doit mettre couver en
nõbre nomper. Se une geline a peu de pou
letz quãt ilz sont esclos & lautre en a trop on
les partira & nen doit point avoir une plus
de trēte. Les premiers quinze iours on don
nera de la pouldre aux poulcins q̄ la terre
dure ne les blece avec millet et telz menuz
grains leur sont bons et leur est bon le fro-
ment quãt ilz le peuent prendre: mais cest
delectable viãde pour les gelines. Le grain
de droe leur est tresbon. Marc de vigne ne
leur vault rien & en deviennēt brehaignes
Orge demie cuite les faict souvent pondre
et avoir gros oeufz comme dit Paladius.
Len doit laisser aller au soleil les petiz poul
cins et au fumier pour eulx ventrouiller:
Car ilz en seront plus fors. Et quant ilz
auront leur plumes on les acoustumera a
suyvre une ou deux gelines affin que les
autres se occupent plus a pondre q̄ a man
ger/et les doit on mettre couver a la nou-
velle lune pource q̄ celles qui y sont avant
mises si sont pou de prouffit presque iusq̄s
a vingt iours. Len ardra corne de cerf en-
tour les gelines que serpens ny aillent: car
la fumee de celle corne si tue les serpens.
Len doit prēdre garde q̄ regnars ny aillēt.
Len les doit encloorre de nuyct de to⁹ costez
quelles ne saillent point dehors de nuyct:
Car les regnars par leurs malices les re-
gardent quelque part quelles aillent affin
que les gelines appercoyvent les yeulx du
regnard luysans comme deux chandelles
et aussi les menassent de leurs queues com
me dūg baston affin quelles ayent si grāt
paour quelles cheent et quilz les prennent
et sen aillent tout. Les escouffles et plu-
sieurs oyseaulx de proye/& par especial lai-
gle les aguette et prent / et pource len doit
tēdre cordes aux vignes et espines es lieux
ou elles hantent de iour. Et doit on prendre
les regnars a engin et les escouffles a la
glux ou au lacz. La pepie seult venir aux
gelines qui leur enveloppe la langue dune
petite peau blanche/on loste legierement
aux ongles et la touche len de cendre. Et
quant elle est nectoyee on la touille daulx
broyez ou len y mect une doulce pellce et
broyee avec huylle et si leur prouffite stafi-
zagre sil est mis souvent en leur viande se
elles mãgeussent amera lupins soubz leurs
yeulx les grains y viennent si comme dit
Paladius. Et se on ne leur oste tantost et
legierement a lesguille/ et doulcement les
petites peaulx couvertes ilz le⁹s estaignēt
la veue. Il dit pour vray quelles en sont
gueries qui leur oingt par dehors du ius
de porcelaine et de laict de femme ou de sel
armoniaque meslé avec miel et commin
autant dung comme dautre. Elles sont
aussi moult grevees de poux/par especial
quant elles couvent / et les guerist len de
stafizagre broyee avec vin et eaue damers
luppins se il trespercé le secret des plumes

et des pennes. Le prouffit des gelines est quelles ponnent oeufz q̃ nourrissent grandement et soubdainement en usons en plusieurs viandes et les peult on tresbien garder longuement se on les pouldre de sel menu ou qui les mect en sel de bacon par trois heures/et puis que on les laue et mette len en bran ou en pailles ou selon ce q̃ aucuns dient q̃ les tiẽdra tousiours en sel. ¶ Item les poulcins en naissent qui sont tresbõnes viandes tant comme ilz sont ieunes et tendres/et q̃ les chastre ilz sont faitz chappõs qui sont les meilleurs pour engresser de tous les autres poulets et de meilleur nourrissemẽt. La chair aussi des gelines est tresbõne viãde tãt cõme elles sont ieunes et grasses et les plumes sont bonnes a faire coultes.

¶ Des coulombiers et quelz ilz doyuent estre.

¶ Chapitre. lxxxviii.

Coulombiers peuẽt estre faitz en deux manieres par especial sur coulombes es paroys de boys enuironnez de paroys en maniere de mur [illegible] pierres sur vne tour de gros mur edifiee/et en chascune tour peult auoir nydz ou troux pour faire leurs oeufz: mais mieulx vault de mur que celle qui est faicte de boys. Et vault mieulx auoir les troux dedans que dehors/pource q̃ quant ilz sont dehors le fiens qui est de tresgrant prouffit est perdu et les oyseaulx de proye si en mangeuent legierement les pignons si fera len doncques vne tour large de pierres et de mur et non pas trop haulte plaine de pertuis/de toutes pars ou les coulombs puissent entrer et yssir/et au dessoubz y aura vne espace de soulef mur sans troux affin que moustelles ne ratz ne autres bestes ne puissent mõter aux troux. Et au dessus de la tour aura vng grãt trou rond ou vne fenestre quarree par ou les coulombs yront ou verront pource que ilz viennent voulentiers au soleil/et se la fenestre denhault est baisee len fermera des troux de coulombs par dehors estroiz et larges dedãs/et ayment plus cher les coulombs faire leurs nydz en mur que en boys/combien que aucuns vueilent le contraire: car aucuns veulent conuerser en appert et les autres mussez. Et doyuent estre ceulx daual haulx et loing du siel de deux piedz et demy et y est necessaire vng maistre tref au long et vng au trauers du coulombier par plusieurs parties pour reposer les coulombs quant il pleut ou neige ou quant il faict trop grant chault. On nectoyera bien souuent le coulombier hors et ens: car ilz se delectẽt en nettes maisons comme font les gens/et ainsi ne laisseront pas le lieu legierement. Et deuez scauoir que chascune paire veult auoir deux ou trois nydz du moins: car ilz multiplient aucunesfois tant q̃lz remplissent les troux et le solier et les trefz.

¶ Cõmẽt les nouueaulx coulombiers doyuent estre premierement garniz et peuplez de coulombs.

¶ Chapitre. lxxxix.

On doit mettre premierement es nouueaulx coulõbiers/coulombs non pas vieilz. Car ilz sen yssiroient et retourneroient a leur propre lieu: mais doit on mettre ieunes pigons qui ayent leurs plumes parfaictes ou presque parfaictes. Et ceulx cy les meilleurs sont cendrins/et les autres noirs et bruns/ainsi les appelle len pour les plumes/ceulx icy demeurent plus tost au coulombier que les blancs: car les oyseaulx de proye voyent les blancz de trop loing si les viennent manger. On les y doit mettre du moys daoust/de septẽbre ou de iuillet pource q̃ adonc treuuent ilz plus de grain aux chãps pres de leurs coulombiers q̃lz ne fe

toient en mars/en auril ou en may. Quāt ilz y seront mis on les tiendra enclos par quinze iours quilz ne yssent et mieulx. On les laissera ainsi gesir / et puis quant ilz seront enclos on leur donnera diligemment a manger par aucuns iours et a boire / et apres ledit temps on ouurera la fenestre en temps trouble ou doulx : mais il vauldroit mieulx en temps pluuieux / pource que lors ystroient et non pas trop loing et si sen retourneroient bien tost.

Comment on doit tenir les coulombs pour plus voulentiers demourer et bien en fructifier.

Chapitre .xc.

Coulombs qui naissent au coulombier ou qui y sont mis petitz ne sen departent pas voluntiers : mais aucuneffois vōt aux autres coulombiers ou ilz trouuent de la viande quant ilz nen ont point en leur coulombier ne nen trouuent aux champs / et puis apres quant ilz ne trouuent viandes ilz sen retournent a leur propre lieu / et pource est il bon de leur faire bon et beau coulombier et de leur dōner de la viande en temps quilz nen trouuent point / comme quant il a gele en auril ⁊ en may / quāt les terres sont arees / et plusieurs en y a qui mangent leurs propres fruictz. La viande conuenable au coulomb est froment / febues / vesse / orge / millet telz grains quilz mangent voluntiers. A cent paires de coulombs suffist la huytiesme partie dung corbillon de grain / et quant il ny a rien aux champs on leur donnera au double / et leur donnera len largement a boire au coulombier toutes fois quilz en auront mestier ou en aucune autre part assez pres du coulombier ou ilz puissent boire / ⁊ pour ce chose necessaire est de faire coulōbiers pres de eaue ou ilz se puissent lauer et boire quāt ilz vouldront / si cōme dit Varron. Il est bon de leur dōner de toutes manieres de grains pour veoir lesquelz ilz aymerōt mieulx / ⁊ de ceulx on leur dōnera pour les mieulx retenir au coulombier. Paladius dit quilz sōt assez fructueux ⁊ souuēt q̄ leur dōne orge rosty ou febues / ⁊ si dit quilz ne demādēt autre chose en este / ⁊ ny a q̄ tāt les engresse cōme froumēt ⁊ mil trēpez en vin doulx ou en bochet. Car ilz en aymēt le lieu ⁊ y amainent les autres. Et quāt on leur dōne la viāde on la leur doit dōner au vespre ⁊ les laisser pourchasser au long du iour aux chāps / ⁊ quāt il a neige ou gresle on leur dōne au matin.

De loffice de celluy qui garde les coulombs. Chap. .xci.

Celluy qui garde les coulombs doit oster le fient et le porter aux chāps pour fumer les terres / et doit querir les blecez ⁊ bouter hors les mors. Sil y en a aucuns qui soient enuieux qui batēt les autres il les ostera ⁊ mettra a part pour vendre les vngs et māger les autres. On les doit garder des oyseaulx de proye par mettre aucunes verges glacees entour. Paladius dit quilz sont seurs des mustelles se len gette entre eulx vieilz ongles dont les bestes sont chaussees / ⁊ si dit q̄ bon est prendre plusieurs rainceaulx de rue et les espādre en plusieurs lieux / et les doit bien garder de feines et dautres bestes qui les mangent ⁊ aussi des oyseaulx de proye de iour et de nuyt / et si doit on tenir le lieu clos / les huys et les fenestres par especial de nuyt. Se il oyt aucune noyse au coulombier de nuyt il y doit entrer seurement et laisser aller les coulombs : car ilz retourneront bien apres / et si doit prendre les oyseaulx et les bestes sil peult. Il y en a daucuns qui ont rongnes a lentour des yeulx qui les aueuglent / si les doit on vendre ou manger [illegible] les oster. Ilz meurent aucuneffois par

Vieillesse pource quilz ne durent pas passe huyt ans. La garde doit entrer souuent au coulombier et les siffler et leur porter tousiours vng peu de viãde pour les appriuoiser. Il doit auoir vaisseau de terre ou il y ait tousiours de leaue et quil soit si couuert que nulle ordure ny puisse cheoir pour la tenir plus nette.

Du proffit des coulombs.
Chapitre.xcii.

Varron dit quil nest riens plus plantureux ne plus fructifiãt que coulombe: car en quarante iours la femelle concoit/pond/coune et nourrist ses poulletz. Ainsi fait elle tout au long de lan fors vng peu en yuer. Les coulombz naissent deux a deux et apres six moys ilz peuẽt põdre et non auant/et põnent quatre/cinq ou six fois lannee quant ilz ont assez viande/et silz en ont peu ilz ne ponnent q̃ trois. La chair des pigeons est tresbonne et delectable. Leur fient est tresbon pour fumer terres et plãtes en toutes pars de lan. Sachez que trois paires de coulombs font en vne annee vng corbillon de fient/et de tant q̃lz mangent plus/de tant font ilz plus de fiẽt pource quilz se tiennent plus au coulombier. Il y a vng autre proffit que len dit cõmunement que en aucunes prouinces on leur lye lettres soubz laesle ou en la queue et les chasse len hors du lieu et ilz sen retournent a tout les lettres au lieu la ou on les veult enuoyer. Paladius racompte/mais ie ne scay se cest verite que qui leur donne communement a mãger commin ou qui leur oingt les aesles en vne partie de basilique et de bausme ilz amenent les autres coulombs au coulombier.

Des turturelles et pour ordonner leur lieu.
Chapitre.xciii.

On en fera tout ainsi des turturelles cõme il est dit des coulombs/et leur donnera len a manger du froment tout sec et auront vng lieu appareille ou ilz pourront proprement manger/et leur purgera len leur lieu et portera len le fient aux champs: car il engresse grandement les terres. Et pource quelles ponnent largement les oysellers de Lombardie et par especial de Cremonne en prennent a la rethz grant nombre et les mettent en aucunes cages et leur dõnent de leaue et du mil tant cõme ilz veulent et les engressent tant quilz en ont aucunesfois bien cinq cens.

Des estourneaulx/merles/perdrix et cailles/et cõment on les doit nourrir et maintenir pour porter fruict.
Chapitre.xciiii.

Qui veult engresser telz oyseaulx ou dautres face vng lieu clos de tuylle et de rethz grant selon le nõbre des oyseaulx quil veult enclorre. Il conuient q̃ sur le tect il y ait vng tuyau par lequel on puisse essuyer legierement leaue: Car se leaue y est trop espandue elle troubleroit celle qui seroit pour boire/si viendra par vng tuyau que les oyseaulx ne si touillent de leaue. Il y aura peu de fenestres et si y aura vng huys tout seul si petit que a peine y entrera le maistre/et ne les verra len point et si ne verront point les herbes ne les arbres de par dehors: car ilz amesgriroient pour lamour quilz ont a la verdure. Ilz aurõt seulement de la lumiere autant quilz en en pourront veoir pour boire et manger/et les gardera len de ratz/de souris/de moustelles et dautres bestes/et y aura dedans maintes perchettes pour les iucher. On leur donnera a manger soupes de figues et de farine meslee ensemble. Pour les estourneaulx et les autres len leur donnera tel grain comme il leur appartiẽt/et quãt

on les voulsdra oster on leur donnera a mãger plus que deuant & les ostera len/si que les autres ne sespouentẽt point. Ceulx q̄ seront gras seront venduz/et ceulx q̄ serõt mesgres seront reboutez en leurs cages.

Du siege des mousches a miel/et du lieu conuenable.

Chapitre. xxxv.

Paladius dit que len doit asseoir le vaisseau des mousches a miel en vne ptie du iardin secrette & loing de vent et chaulde pource q̄ ce leur empesche a apporter leur pasture a lhostel cõme dit Virgile/et non pas loing de maisons/affin que larrons ne gens ne bestes ny aillent trop et quil y ait abondance de fleurs quelles cueilliront es herbes et arbres/& q̄l y ait des arbres disposez deuers septẽtrion & quil y ait fontaines ou riuiere assez pres. Varron dit quelles soient pres de la ville de leur seigneur/et q̄l ny ait pas noyses ne son dymages qui est appelle Echo: car ce son icy les enchasse. Elles doiuent estre en lieu attrempe ne trop chault ne trop froit/et proprement ou soleil vient en yuer & pres de lieu ou elles trouuent pasture et pure eaue. Virgile dit quil est bon quil y ait arbres fueilluz/et entour leaue qui sera la q̄l y ait des saulx plantez largement/de grãs pierres et de grans cailloux largemẽt ou elles seront comme sur pontz et espandrõt leurs aesles au soleil. Paladius dit que les appuyes ou soustenues doiuent estre de trois piedz de hault et bien enduictes & applaniees pour lezardes ou autres mauuaises bestes qui ont de coustume y repairer. Et dessus ces soustenãs on mettra les vaisseaulx tellement que la pluye ne les pourra percer/et y aura distance de lung a lautre/et ny doiuent point aller brebis ne chieures aussi pour les fleurs que mangẽt les mousches/ne les vaches quelles ne gastẽt la rousee et deffoulent lherbe/et si ny doiuent point estre stellions ne lezardes/ne arondes ne telz oyseaulx nuysans qui les aguettent et leur nuysent. Aussi ny doiuent point estre nulles ordures/odeurs mauuaises ou autres choses mal odorantes.

Quelz les vaisseaulx a mousches doiuent estre.

Chapitre. xxxvi.

Les meilleurs vaisseaulx po^r mousches a miel comme dit Paladius par especial sont formez par escorce de suber: car elle ne se creue pour chault ne pour froit/et si les peult on faire de ferules/et se cela fault on les peult faire dosier de saulx ou de boys dūg arbre caue: mais ceulx sont les pires qui se gelent en yuer et eschauffẽt en este. Toutesfois il fault tres petite entree par ou elles entrent q̄ le froit dyuer ne le chault deste ny entre et ne les blece. Len fera vne haulte paroy encontre les plus haultz & froitz ventz. Les entrees seront encontre le soleil dyuer et y en doit auoir seulement en vne escorce deux ou trois de telle grandeur q̄l ny puisse entrer par ou elles entrẽt que le corps de la mousche et nulle autre beste pour les greuer. Et que se on les guette dūg trou quelles puissent yssir par lautre/et bon est quilz soient estroictz: car cõme dit Virgile le froit gele le miel/et la chaleur le fond/et les mousches doubtent tous les deux et le chault & le froit: mais la plus grant partie des gẽs de maintenant font vng grant trou en la moyenne partie du vaisseau/et doiuent estre grans vaisseaulx pour la grant quantite des mousches/ et petitz pour la petite quantite. Ilz doiuent estre haulx dung pied et demy et larges a la moytie. Vng tresexpert et moult sage homme me afferma que les vaisseaulx qui sont quarrez et faictz de tables vallent mieulx que ne

font les rondz et vault mieulx quilz pendent
vng peu devant q̃ quilz fussent tous droitz
ꝛ pourroit on mettre lung sur lautre/ꝛ ces
vaisseaulx doivent avoir fons de chascun
chef tellement quon les puisse oster quant
mestier en sera pour leuer le miel. Le fons
de devant aura deux petitz pertuys/et cel/
luy de derriere vng p aual par ou les mous
ches entreront et ystront/et si me dit aussi
quelles labourent mieulx quāt le vaisseau
est obscur par dedans qui signifie que les
troux doivent estre petitz et les crevaces
bien estoupees et seellees/ et les mousches
le nous apprennent: car nous trouvons
que en yver les crevaces sont estoupees de
cyre pour la greigneur partie/ et demeure
tant seulement le petit trou a leur forme.

¶ Cōment les mousches a miel naissent
¶ Chapitre.xxxvii.

Les mousches naissent vne partie
de leurs semblables/et vne partie
des beufz sauluages dont le corps
est pourry pme dit Varron: mais il se taist
de la maniere. Et Virgile en parle et dit q̃
maistre Archadius en fut le premier trou/
veur/et trouva la maniere telle. On eslist
vng estroict lieu clos de paroy a vne estroi
cte couverture de tuylle et quil y ait quatre
fenestres obliqs/ꝛ lors on quiert vng veau
de deux ans / et luy estoupe len a force les
narines / et la on le bat et tue len de coups
tant q̃ les entrailles luy rōpent des coups
et se dissoluēt parmy la peau entiere/ꝛ ain
si le mettent en lieu clos en luy mettāt sur
les costez pieces de raiceaulx/cest assavoir
de thimus et casses fresches. Cecy est fait
quant les fleurs et germes premierement
se prennent a donner odeur avant que les
prez commencent a verdir et avant que
laronde vienne a souspendre son nid. Adōc
lhumeur de ce veau qui est tiede se eschauffe
et cree mousches qui premierement appa/
roissent sans piedz et tantost se meslent en
tremblant des aesles et se lievent en lair.
Et ainsi sont nees et formees mousches.

¶ Quelles mousches on doit acheter
quant et comment on les doit trou/
ver et emporter.
¶ Chapitre.xxxviii.

Entre les mousches a miel les peti/
tes vaires et rondes sont les meil
leures comme dit Varron. Qui
les veult achepter il doit cōsiderer quelles
soient bonnes/et se elles sont saines ou ma
lades. Les signes de leur sante sont quant
elles sont souuēt en lexamen/ꝛ se elles sont
polies/ꝛ loeuvre quelles font est esgalle ou
legiere. Les signes de celles qui moins va/
lent cest quant elles sont velues/horribles/
et pleines de pouldre. On doit considerer
se les vaisseaulx quon veult achepter sont
pleins/et le peult on scavoir a la noyse que
elles font et a leurs allees et venues sil y a
grāt nombre ou non. Len doit regarder le
tēps ꝛ le lieu quon les veult trāsporter: car
il vault mieulx en printemps que en yver/
pource que en yver elles sen fuyent et sont
fortes a acoustumer se elles ne trouuēt bō
ne pasture. Il vault mieulx les transpor/
ter pres que loing quelles ne sesbahyssent
destrange terre. Et qui les vouldra porter
loing si les porte de nuyct a son col/ et ne
les ouvrera len ne afferra iusques au len/
demain au vespre. Nous considerons que
apres trois iours elles ne yssent pas tou/
tes hors les portes: Car ainsi on ne pen/
seroit quelles sen voulsissent fuyr: mais tou
tesfois elles demonstrēt bien en celluy lieu
en touillant la gueule des vaisseaulx de
fiente daucun veau premier ne/ cōme dit
paladius en moys davril nous querōs les
mousches es lieux ouvers ꝛ esguettōs pre
mierement se elles sont pres ou loing/ et

touillerõs vng petit vaisseau de terre rouge clere/et garderons les fontaines ou les eaues prochaines/⁊ adonc tout bellement dung festu touille en celle terre toucherõs le dos des mousches qui beuront/et se elles se retournent tantost que nous les aurons touchees de celle terre cest signe que elles sont pres herbergees/et se elles demeurent longuement cest signe quelles sont loing. Se elles sont pres tu y viendras tantost/et se elles sont loing tu y viẽdras par telle maniere. Tu trencheras vng entreneu de canne auec ses articles et louureras au coste/la tu mettras vng peu de miel et le laisseras empres [illegible] fontaine. La les mousches se bouterõt pour lodeur du miel/et puis tu estouperas le pertuys du pouce/et puis tu en laisseras vne aller et restouperas encores et suyuras la mousche tant comme tu pourras/⁊ quãt tu en auras perdu la veue tu laisseras lautre aller et la suyuras par telle maniere ainsi lune apres lautre iusques atant que tu trouueras le lieu. Aucuns entour leaue mettẽt du miel en vng vaisseau duquel quant les mousches auront goutte de leaue et de ce miel elles yront ⁊ viendrõt et en ameneront des autres/et p ces allees et venues on trouuera leurs places.

Comment on doit tenir et procurer les mousches a miel.

Chapitre.lxxxix.

LE gouuerneur qui entretient les vaisseaulx doit par son sens faire que entour le lieu il y ait abondance de fleurs en arbres/herbes et en arbustes/cõme origan/thimus/seriette/serpil/violettes/hiacinctus qui est dit flambe ou iagleau/saffran et autres herbes de souef odeur et de belles fleurs es arbustes/⁊ ait roses/lys/romarin et yerre/et quil y ait arbres/cõme almandiers/peschiers/pommiers/poyriers et autres arbres ou il ny ait nulle amertume de fleurs ne de ius. Entre les arbres sauluages sont chesnes qui portent glandz/robura/bixus et therebintus. Lentiscus/cedrus/tilia/thimus sien soiẽt ostez Les premieres font miel doulx/et les dernieres luy donnent saueur de villain miel sicõme dit Paladius/par especial les choses qui doiuent estre semees que les mousches suyuent voluntiers comme dit Varron/et sont ces choses qui sensuyuent. Roses/serpilles/ache/saulge/pauot/febues/lentilles/poys/origan/ozimum/capram/citisum qui est tresproffitable aux fortes mousches: car il commẽce a florir depu[illegible] la my mars et est en fleur iusques en la fin de septembre. Ache vault a garder leur sante/⁊ thimus a faire le miel. Il leur fault auoir de leaue clere pres qui ne coure point/ou se elle court en autre lieu elle ne soit pas parfonde oultre deux ou trois doys et ou il y ait des testz de potz et pierres pour eulx asseoir quant elles beuront Et doit on auoir diligence quelles boiuent pour auoir miel pur et bon. Et pource que aucunesfois la tempeste de gelees et de pluyes de vent ou de froit les empesche a aller loing on leur doit appareiller pastures quelles ne soient contrainctes de manger leur miel/⁊ pour ce len prent figues grasses enuiron la quãtite de dix liures/et les cuyt on en six quartes deaue et les met on empres elles comme soupes. Les autres mettent bochet [illegible] eaue ensemble en vaisseaulx pres delles et de la laine pure ⁊ nette dedãs/par laquelle elles succẽt aucunesfois ⁊ boiuẽt ⁊ les garde cheoir en leaue/et a chascun vaisseau [illegible] mousches en a vng. Les autres pilent ensẽble figues grasses ⁊ grappes de raisins seiches ⁊ les pestrissẽt en eaue ⁊ en fõt soupes et leur baillent en yuer et en printẽps et en este trois fois le moys. Quant vient le printemps le maistre les doit regarder ⁊ les fumiguer doulcement et leur nettoyer leurs

vaisseaulx dordure et getter hors les vers. Len doit prendre garde q̄l ny ait plusieurs roys en ung vaissel: car ilz seroient mutilez lung pour lautre/ et y auroit noyse. Il est deux manieres de ducz cōme dict Menecrates & Virgile: car lung est noir/& lautre de couleur diverse q̄ est le meilleur. Si doit le maistre tuer le noir qui veult grever les mousches et guerroyer/& mucer ou enchasser lautre roy ou estrāger po² paix avoir sicomme dit Virgile. Paladius dit que au moys de may les mousches cōmencent a multiplier/& dedans les extremitez des vaisseaulx les plus grādes mousches y sont creees/ et aucuns cuydent et dient q̄ ce sont les roys: Mais les grecz les appellent cestres et commandent que on les tue pource quilz troublent toute la cōpaignie Et aucunesfois y viennent papillons que len doit tuer. Entour [illegible] moys de novēbre len doit nettoyer les vaisseaulx de toutes ordures: car on ne les ose ouvrir ne mouvoir de tout lyver: mais ung iour convenable et serain on les nettoyera daucunes pēnes de grans oyseaulx ou de telles choses. Et se les mains ny peuēt attaindre on les ouvrera en les nettoyant et estoupera len toutes les crevaces qui seront par dehors de boue/de terre & de fiente de beufz meslez ensemble/et puis serōt mis par dessus des genestes ou daultres couvertures en forme dung porche po² les deffendre de pluye de froit et [illegible] tempeste. Le bon maistre doit cōgnoistre en septēbre les vieilz vaisseaulx et pleins et vendre les chetifz qui nont rien fait leste/et les doit on vendre ou tuer et en faire du miel et cyre en [illegible] maniere qui sera dicte cy apres. Le maistre sicomme dict les expertz doit tenir en este les vaisseaulx avec delyees pieces de planches ung peu estroictes que les mousches puissent aller et venir/et que les lezardes ny puissent entrer et quelles soient tresbien estoupees [illegible] pier de terre et de fiente de beufz meslez ensemble: Item se elles sont trop desnuees de miel si que len peult bien appercevoir en regardant par dessoubz ou en autre maniere comme par le poys ou par ung pertuys fait au meillieu par lequel on leur donnera a māger a une verge nette mise en miel ou ung poullet rosty au autre chair. Apres se le vaisseau est gras on le laissera en paix sur son siege/ et sil est mesgre on le mettra en la maison en aucun lieu obscur bien ordonne/et que les souris ny aillent.

¶ Des maladies des mousches/& de ce qui leur nuyst/et de la cure.

¶ Chapitre. C.

Len doit garder cōme dit Varron que les fortes mousches ne blecent les foybles: car leur fruict en seroit appetisse/pource que les foybles quant le roy est mort sont assaillies de ceulx q̄ sont soubz lautre roy / et pource len gettera de la mulse de cane amielle sur elles: car par ce elles se tiendront/non pas tant seulemēt en paix aincois se entrelescheront et aherdront & applicquerōt ensemble pour lodeur quelles sentiront / et se elles sen vont trop souvent du vaisseau/et que lune partie en chee on leur fera suffumigation pres & le² mettra len bonnes herbes et souef flairant cōme ache et thimus. On les doit garder quelles ne perissent ou pour chault ou po² froit/que soubdainemēt la pluye ne le froit ne les prennent quant elles paistront/ laq̄lle chose nadvient pas souvent quelles en soient deceues: car quant elles sentent les gouttes deaue elles se couchent et mettent a lenvers. On les retiendra en aucun vaisseau et les mettra len soubz le couvert en aucun lieu tiede/ et gettera len sur elles cēdre tiede et plus chaulde que tiede/et heurtera len doulcement le vaisseau sans toucher de la main/et mettra len au soleil le²s

vaisseaulx affin quelles retournent dedãs. Se il en ya aucunes malades laquelle chose on appercoit a telz signes cõme dit Virgile quelles ont autre couleur et la face difformee par horrible mesgreur. Les corps des mortes seront gettez hors et les autres assemblees pendront par les piedz hors ou ens ou toutes les autres batailleront dedans leurs maisons ou elles seront toutes faillies par fain et par froidure deviennẽt paresseuses. Ilz font grant et fort son et bruient comme le vent et resonnent dedans les boys quant il vente / et comme la mer sescrie quant les vndes refluent / ou comme le feu bruyt dedans la fournaise quant elle est close. Et lors on ardra galban ⁊ lodeur leur traira par la fumee / et leur dõnera on du miel en cannes / et leur prouffitera se on y mesle lodeur de galles broyees / ou roses seiches / ou pieces de chair rosties / ou vuespasse / ou cetropium / ou thimus / ou cẽtauree ou la racine dune herbe que les villains appellent amella / ⁊ que on la mette en bon vin odorant en vaisseaulx / aux fenestres des mousches. Ceste herbe est congneue: car elle croist es prez / et elieue vne souche comme vne forest / et espand grant nombre de fueilles tout entour la fleur et est de couleur dor / et la saueur en est aspre a la bouche. Nous chasserons les lesardes comme dit Paladius et les autres bestes qui leur sont cõtraires ⁊ espouenterõs les oyseaulx. Il seult advenir vne maladie aux mousches / par especial en mars: Car apres les ieusnes dyver elles se prennent aux fleurs de titimal et de ouline amer / et les mangeuent trop ardãmẽt pource que ce sont les fleurs qui premieremẽt viennent / dont elles ont le ventre si lasche q̃ elles en meurent tantost se elles nen ont remede / si leur donnera len graines de pommes grenates broyez auec fort vin et vng peu eschauffe / et puis on les mettra en aucun vaissel devant elles. Et se elles semblent horribles et contraictes de corps et ne font noyse / ⁊ que elles apportent souuent les corps des mortes / adonc on mettra du miel cuyt auecques pouldre de galles et leur donnera len en tuyaulx faitz de cãnes: car se la despesche par devãt toutes choses que les parties du miel pourries ou les cires vuides lesquelles la compaignie des mousches ne pourra emplir pource quelles sont trop peu / len ostera tousiours a petit ferremẽt subtillemẽt les mousches mortes affin que les autres ne laissent leur vaisseau. Se pour abondance de fleurs elles pensent tant du miel que elles ne facẽt point de lignee et il y ait trop de miel on leur estoupera leurs trous q̃lles ne yssent point par trois iours / si se mettrõt a faire lignee. Entour les kalendes dauril on leur nectoyera leurs vaisseaulx en ostãt toutes les ordures du tẽps dyver / les vers et les yraignes dont le miel est corrompu / et les papillons qui de leur chieure y font des vers. La maniere de tuer et occire les papillons selon Paladius est que on mette vng vaisseau darain hault et estroit / et le laissera len au vespre entre les vaisseaulx / et au meillieu du fons mettra len de la lumiere clere et tous les papillons sassembleront la et volleront entour la lumiere ⁊ le vaisseau estroit si les contraindra de mourir par le feu prochain / et lors on mettra de la fiente de beuf seiche qui est conuenable au salut des mousches / et ceste purgation y sera faicte souuent iusques au temps dautomne. Ces choses icy fera le maistre des vaisseaulx qui doit estre chaste ⁊ sobre et se doit abstenir des baings et de viandes aigres ⁊ de toutes saulces ⁊ doit estre nect de toutes mauuaises odeurs.

¶ Des meurs de la doctrine et de la vie des mousches.

¶ Chapitre. C.i.



es mousches ne sont pas solitaires par nature comme sont les aigles / aincoys sont comme les hommes / car elles ont compaignie ensemble en ouurer et edifier / et est en eulx raison et art / elles paissent dehors et font oeuures dedans / point ne se assient en lieu ord ne qui flaire mal / et se aucunesfois elles se retournēt en vng lieu elles suyuent leur roy quelque part que il aille et le soulaigēt quāt il est trauaille / et sil ne peult voler elles le supportent et monstrent q̃lles le veullent garder elles hecent les paresseuses et ne sont point oysenses / elles boutent hors a force les mousches fustes : car elles ne leur aydent point / et si mangeuent leur miel / et pource vng peu de bonnes mousches poursuyuent et enchassent vng grant nombre de ces mauuaises mousches / elles estoupent toutes les parties parquoy le vent vient aux vaisseaulx fors que le droit huys elles viuent toutes comme en vng ost : car a certaines heures / les vnes dorment et les autres veillent et ouurēt / et puis celles qui ont dormy si vont ouurer et les autres vont dormir comme laboureurs. Elles ont certains gouuerneurs et ducz et les suyuent a la voix comme a vne trompette : car elles ont entre eulx signe de bataille et de paix. De pommes grenates et de fragon / elles prennent seule viande et de larbre doliuier prennent le miel : mais il nest pas bon / double mistere leur vient de la febue / de lasche et de la courge et brasique / cest assauoir cire et viande / de la pomme et poire sauuage et pauot viennent cire et miel / de la noix grecque vient triple mistere / et aussi de lapsane / cest assauoir / viande / miel et cire. Des autres fleurs elles prennent si que diuerses choses vallent a diuerses oeuures et aucunes a plusieurs. Elles font daucunes choses miel cler / si cōme de fleurs / de chisches / et dautres choses le font espes / comme de rommarin. Aussi dune chose ilz font miel qui nest pas souef / comme de figues et dautres bon / comme de cerise / et dautre tresbon comme de thimus / si comme dit Varron. Virgille dit quelles sont nobles salles / et ordonnēt royaulmes de cires / souuentesfois aussi elles se ordonnent et mettent en dures batailles et font vng ost plus grant q̃ leur force tant ont grant amour aux fleurs et grant gloire de faire miel : car cōbien q̃lles soyent de courte vie pource que elles ne viuent point oultre sept ans / toutesfois leur lignage demeure immortel.

¶ Quāt et pourquoy la cōpaignie des mousches yst / et cōment on scet quant elles doyuent yssir.

¶ Chapitre. C. ii.



a compaignie des mousches seult yssir ainsi cōme dit Varron quāt les mousches dernieres nees sont en grant prosperite et bon nombre et veullent enuoyer leur lignee en labour comme iadis firent les sabins pour la multitude de leurs enfans. Deux signes vont par deuant quant elles veullent yssir et voler es iours de deuant / par especial au vespre il en ya moult deuant le trou assemblees cōme vne grappe entretenans les vnes aux autres. Lautre signe est que quant elles veullent voler ou quelles ont ia commence elles sonnent tres fort cōme font cheualiers en vng ost quant les chasteaulx se meuuent. Celles q̃ sont yssues les premieres vollent trestout entour en attendāt les autres iusques a tant q̃lles soyent toutes hors. Virgille escript q̃ elles yssent aucunesfois en bataille : car quant il ya deux roys il vient tresgrant discord entre eulx et leurs gēs et lappercoit on : car on oyt grāt son en la tour cōme se ce fussent trompes quant elles commencent a assembler et flamboyent de pennes et aguisent

leurs dars et appareillent leurs aguillons et se ordõnent de bras et de esles et se assemblent et meslent entour leur roy et appellent leurs ennemys a grãs cryz/adoncques sen vont et sentrefrappent et se meslent et y a grant son et les vaincues cheent plus druz que gresle et glandz quant on les fiert. Les roys ꝑ le meillieu des batailles bataillent ensemble dung grant courage / et la elles resplendissent et ne departira la bataille iusques a tant que lung aura vaincu lautre/ et que il sera contrainct de sen fuyr et tourner le dos. Ces mouuemens de courage et ces batailles se reposent ꝑ getter vng pou de pouldre / et quant tu auras appaise les deux ostz/tu occiras le pire affin q̃l ne face plus guerre et mettras le meilleur en sa salle: car ilz en sõt deux manieres. Le meilleur est de couleur dor et lautre horrible. Virgille aussi dit que elles yssent aucunesfois pour vaine delectation et le scet on a ce que elles se iouent en volant par lair et le peult on legieremẽt empescher: car on doit oster les aesles au roy affin quil ne puisse voler hault. Paladius escript que on apercoit la fuyte du roy aduenir ou len scet lyssue delles quãt par deux iours ou trois par auant elles se assemblent plus aigrement et murmurent et le scet on a y mettre souuent loreille.

¶ Comment leur compaignie sera enclose et cueillie.

¶ Chapitre. C. iii.

Quant le maistre des mousches voit la compaignie yssir et demourer en lair il doit tantost getter sur elles de la pouldre et faire daucune chose vne forte noyse et vng fort son affin q̃lles ayent paour et naillent pas loing: mais quelles se remettent en aucun lieu prochain/et quant il verra ou elles se veullent mettre il prendra des herbes et aucuns rainceaulx dherbes ou elles se delectent et les lyera len a vne perche et les mettra len la affin quelles si assient / et quant elles serõt toutes venues illec mettra a terre et le vaisseau dessus elles ou elles entreront / et puis les mettra au vespre en leur propre lieu ou elles deuront demourer ou le mettra en ce lieu ou elles sont assises ou quelles entreront par soy ou par aucune fumee. Et quãt elles y serõt toutes entrees on les mettra soubz vng banc perce largement et dessus ce banc il y aura vng nouueau vaisseau tresbien purge et bien arrouse de vin de tresgrant odeur et dung peu de miel tresbien frote q̃ sera mis dessus et que le fons denhault du vaisseau soit oste de dessus affin quelles entrent par soy ou par la fumee en la nouuelle maison/et ainsi elles serõt mises au soir en leur lieu/et se elles sont la assises sur vng rainceau il sera trenche souefuement a vng cousteau bien trenchant et oste de la et vng vaisseau mis dessus tout nouueau cõme iay dit/ou len fera cõme iay dit de perche des herbes et des rainceaulx. Et se on ne les peult toutes auoir a vne fois si le face len plusieurs / et se le roy est dune part toutes les autres le suyuront. Et se elles sont boutees en aucun trou dũg arbre/se larbre est petit on le coupera doulcemẽt cõme iay dit rainceau/ ou len mettra vng vaisseau encoste ou par aucun trou que on fera nouuellement / on mettra de la fumee soubz elles affin q̃ elles sen aillent au vaisseau/et entrent comme iay dit/ou on les boutera hors du tout des arbres et fera len comme iay dit de celles qui de leur bonne voulente sen vont et se pendent aux rainceaulx ou autre lieu / et sur lesquelles on mect nouueau vaisseau/et se elles se mettent en aucun lieu disconuenable dõt on ne les puisse auoir/on les escourra a longues perches et fera len cheoir a terre affin quelles entrent en aucun lieu

ven / et doit estre le maistre nect de toutes ordures et de malle odeur / et doit en tous temps auoir nouueaulx vaisseaulx tous prestz pour les receuoir : car les nouuelles bagãs se elles ne sont gardees sen fuyront pour neant / se elles yssent elles demeurent vng iour ou deux ou elles vont / si les doit on receuoir tãtost en nouueaulx vaisseaulx si en deura le maistre estre diligent iusques a la huytiesme ou neufuiesme heure / par especial en iuing. Et quant il apperceura quelles veulent fuyr pource que elles ne sen fuyent pas cõmunement apres ces heures il en prendra garde. Apres quãt elles yront en la guerre se elles se assiet en aucun rainceau ou autre lieu on les pouldrera de pouldre ou dautre chose / si quelles soyent contraintes de eulx en aller / et se elles se arrestent ensemble paisiblement cest signe que elles nont q̃ vng roy ou quelles sont reconciliees par accord. Et sil y en a deux ou plusieurs cõpaignies de mousches on oingdra sa main de miel ou dasche / et seffforcera len de prẽdre les roys q̃ sont vng peu plus grãs et plus longz q̃ les autres mousches / q̃ ont plus droictes cuysses q̃ nont pas plus grãs aesles / ilz sont plus beaulx et plus luysans et plus doulx sans poil fors que au frõt ou ilz sont plus plains et ont ainsi comme cheueulx au ventre / dont ilz ne vsent point a faire playe. Ilz sõt aucunes autres velues et noires lesquelles il conuient descendre et mettre a mort / et laisser les plus belles / q̃ se elles vont souuẽt euaguer on leur arrache leurs aesles: car ainsi il ne sen fuyra nulles. Se il nen naist nulles en deux ou trois vaisseaulx ou en plusieurs / on en pourra mettre plusieurs en vng qui seront mouillez daucune doulce liqueur / et les tiendra len encloses en leur mettant de la viande de miel deuant elles et leur laisse len petis pertuis pour respirer. Se tu veulx rappareiller vne compaignie de vaisseaulx dont les mousches sen sont en allees par aucune pestilence / tu considereras es autres abondans / la cire et les entrees des vaisseaulx et du miel / et les extremitez qui ont petites mousches et ou tu trouueras le signe du roy a naistre auec sa lignee la tu mettras ton vaisseau. Le signe de ce roy aduenir est que entre les autres troux qui ont poulles on en treuue vng plus grant et plus long qui apperra abondant / et cestuy est le roy. On les doit transporter quant ilz vecent les couuercles / et comme meures a naistre lesforcent de leuer les testes : car se tu les hyenes auant q̃lles soyent meures elles mourront / et se elles se eslieuent soubdainement elles sont espouentees de la commotion de fait / lors elles retournent a leur vaisseau nouueau oingt de herbes acoustumees et de miel / on les traira a la main et les mettra on la / et quant elles auront repose en ce mesme lieu on les y assetra au vespre.

¶ Quant et comment on peult prendre le miel des mousches.

¶ Chapitre. C. iiii.

Au moys de iuing selon Paladius les vaisseaulx des mousches seront chastrez qui seront meures et conuenables a recõmencer le miel comme len scaura par plusieurs signes. Premieremẽt silz sõt plains on oyt vng doulx murmure dedẽs. Car se les sieges sont vuidz les voix en sonnent plus hault cõme il est des edifices canez / pource quãt il y a grãt son et murmure entour on les doit laisser / apres quãt les mousches troublent de grãt voulente les mousches lusques cest signe q̃ le miel est meur / se son varrõ se elles sõt vng moutel cest signe de bien bõ miel. Apres se les troux des vaisseaulx sõt estoupez cest signe q̃ tout est plein de miel. Len chastrera les vaisseaulx aux

heures du matin quãt les oyseaulx seront pesans et endormis/et ne sont pas esueillez de chaleur ꝛ y mect on de la fumee de galban et de sec fiens de beuf que len esmeult en vng vaisseau a feez charbons/ꝛ le vaisseau soit ainsi figure quil ait vne bouche estroicte par enhault pour mettre hors la fumee/et quãt les mousches se partiront len prendra le miel / et pour paisture de la compaignie on laissera la quinte partie et ostera len par auãt toutes les ordures des vaisseaulx ꝛ les choses qui riẽs ne vallent. Au moys doctobre on les chastrera en celle maniere mesmes/et suppose quil y ait grãt abondãce de miel si en laissera len la moytie pour lyuer / et sil appert quil ny ait que la moytie on en ostera riens: mais Varron escript q̃ silz estoient ores pleins si ne doit on oster que la tierce partie et laisser le remenant pour lyuer: mais Virgille dit que se on se doubte de fort yuer que len nen doit riens oster. Les maistres expers de nostre temps dient pour vray que on ne doit prendre le miel que vne fois lan/et est entre la fin daoust et la my septembre: mais la cire est corrõpue. Le miel que len doit oster soit pou ou beaucoup/on doit auoir regard a la quantite du miel qui est au vaisseau a la multitude ꝛ a la paucite ꝛ nen doit on point oster oultre la quarte partie. La maniere de prendre des vaisseaulx estans/est q̃ len cloue vng trou ou plusieurs dherbes si que les mousches ne sen puissent yssir/et par dehors len fera fumee de paille ou de drap mouille affin que les mousches montent enhault/et ployera len le vaisseau et trenchera len les besongnes de dedans a vng trenchant cousteau mouille souuent en leaue affin que la cire ny tiengne/ꝛ que les mousches qui sont demourans ne soyent blecees/ꝛ se le vaisseau est gisant les mousches seront couuertes par la derriere joincte a celle de dessus pource q̃ il est premier rempli de miel / et dernierement elles emplent la partie de deuant / et la demeurent toutes/et lors on peult seurement ouurir la partie de derriere: car il est faict pour ouurir legierement / et louure et le miel oste on remettra le fons en son lieu. Et quãt les mousches apperceuront que ce lieu la sera vuide elles yront toutes pour le remplir/et puis sen retourneront toutes au lieu de deuant/et ce fect len quant le lieu est vuide.

¶ De faire le miel et la cire.
¶ Chapitre. C. v.

LE miel ꝛ la cire de louure des mousches est faict en telle maniere auant que len espreigne louurage et la cire / on ostera ce qui sera corrõpu/et les mousches q̃ auront lignee: car elles domicroient mauuaise saueur. Quãt elles seront cassees on les mettra a vng vaisseau et les laissera len ainsi degouster tout par soy doulcement pa on mettra aucun vaisseau de poys ou charge dessus/ꝛ ce qui en degoustera sera tresbeau miel cru et puis on cuira le miel auec la cire/si comme il sera dit cy apres: mais ancois les mousches cassees et tuees/on les faict en telle maniere/on prendra au moys de septembre les vieilz vaisseaulx q̃ a lan precedent nont point faict de lignee/et les mettra len sur fumee et flambe de paille vng peu affin que les mousches sen fuyent enhault et bruslent leurs aesles/ et puis retournera len le couuercle du vaisseau sur terre a vne doloire/et trenchera len les bastons qlz ont au vaissel/et cassera les mousches le miel ꝛ la cire/et puis on retournera le vaisseau et le couurira len / et tout couuert on lostera et le mettra len sur vne planche daucun boys tresnect/et auec celle doloire on fera descendre le miel et la cire en vng bon vaisseau ꝛ fort/ꝛ puis lespraindra len par vne maniere despraindre aucune

chose de fors lyens ou entre fors aiz mis en deux estraignans/lyez en la teste dung al ou en aucune conche mise par dessus vng aiz et bon pois a pesant par dessus celle estrainture ou entre deux bastōs que deux hommes tiendront/et le tiers tiendra et estraindra bien fort la partie de dessus/la cachette et ce qui en yst est miel cru/et qui doublera plusieurs fois la cachette/le miel en sera mieulx espraint/et puis ce q̄ sera demoure en la casque sera mis en la chauldiere sur feu lent et leschauffera len a petite chaleur et tiendra len la main tousiours au vaisseau et ouurera et espandra len la cere et la fera len deliee et menuō iusques a tant que le miel sera fondu entierement et non pas la cire. Et quant le miel par sa chaleur cōmencera vng petit a bouillir/on mettra tout en casque et lespraindra len cōme iay dit. Et ny a pas grant dommage se on ne lespraint trop fort et q̄ aucun miel demeure auecques la cire: car la cire vault mieulx que le miel/et ce qui en degouttera est appelle miel cuyct/et doit estre mis en vaisselets ouuers par aucun pou de iours. Apres on le purgera par dessus/et quant il sera bien refroidy de sa chaleur ce sera plus noble miel que celluy q̄ est auant la secōde expression legierement faicte. La cire qui demourra en la casche apres le decours du miel sil y a mousches ou non sera mise en vng bassin neet ou il y aura de leaue tant ou plus que la cire en sera tenue au feu et y demourra iusques a tāt quelle soit fondue en la mouuant tousiours dung baston/et la mettra len grosse dedans la chasse/et lespraindra len fortement affin quelle chee en vng seau ou en vng bassin ou il y ait eaue et demeure la iusques a tant que elle soit tresbien congelee/et lors on la lauera et la nettoyera len de toute ordure qui est entre leaue et la cire/et la gardera len. Et se on la veult faire encores plus belle on la fondra encores sans eaues et la mettra len en vng vaisseau a vng peu moiste deaue de telle forme cōme len vouldra/et gettera len tout ce qui demourra en la casque et la lauera len en eaue chaulde et la mettra len a la fumee et ainsi elle durera tresgrandement.

¶ De tout le proffit des mousches a miel. ¶ Chapitre. C. vi.

Il y a grāt proffit aux mousches se elles ont lieu conuenable et on les maintiēt sagemēt/car dung petit vaisseau on en fera plusieurs grans en peu de temps se elles ne sont empeschees de pestilence de tēps: car elles faonnēt vne fois ou deux lan/et en aucun an trois fois/et si gettent grant nombre et font a petiz despens et sans labour/cōbien quil y faille cure. Et quant elles seront par treites on pourra vēdre les vieilles de cinq ou de six ans qui auront laisse le faonne et en aura len grant pris. Car elles auront moult de cire/et pourra len garder les nouuelles. Les mousches font cire qui peult seruir/a dieu/aux roys et aux prelatz et a toutes personnes et iour et nuyct deuant dieu/et si vault grāt argent. Elles font miel en grant quantite qui est chose moult prouffitable en viādes et en medicines plusieurs. Pour mōstrer le prouffit Varron racōpte que deux cheualiers freres estoiēt en espaigne ausquelz leur pere laissa aucuns petiz domicilles et vng petit champ cōme dune iournee/si firēt empres leurs maisons vaisseaulx de mousches et vng iardin/et tout en tour mirēt vaisseaulx et remplirent tout le lieu/et lespace de la semēce/de thimus et de citisus/et de asche. Ceulx icy en partissant par egal nen receuoiēt point moins de dix mille septiers de miel tous frais payez.

¶ Cy fine le neufuiesme liure.
Et ensuyt le dixiesme.

¶ Des oyseaulx de proye en general.
¶ Chapitre premier.



Os anciens peres et sages considerans que plusieurs oyseaulx vollans par lair prenoient les autres ilz travaillerent par cautelles a apprivoiser aucuns oyseaulx saulvages / affin que ceulx quilz ne povoient prendre par eulx ilz prinssent par layde des autres. Le premier comme len dit fut le roy Dancus qui par layde de dieu sceut la nature des esprevuiers / austours et faulcons / et les apprivoiser et enseigner a la proye et guerir leurs maladies surquoy plusieurs autres ont adiousté depuis.

¶ Des esprevuiers. ¶ Chap. ii.

Esprevier est ung oyseau bien congneu et est sa nature quil vit de proye et mange les autres oyseaulx / et pource il va tousiours tout seul: Car il ne veult point avoir de compaignie a sa proye. Il prent sa proye bas vers terre affin que les oyseaulx quil veult piller ne le voyent. Les oyseaulx quil guette pour prendre naturellement le congnoissent et si tost quilz le voyent ilz pipent et sen vont mucer tant comme ilz peuent. Cest oyseau est de grant et forte vollee au commencement de son vol / mais il volle lentement. Et pource sil ne prent tantost sa proye il laisse tout et se assiet sur ung arbre / et est souvent si indigne que a peine veult retourner a son maistre. Les esprevuiers font leurs nidz en haultes montaignes saulvages comme on trouve Et les meilleurs sont comme len dit qui naissent en la montaigne de Bucque en Esclavonnie. Ilz naissent bons comme len dit es montz pres de Veronne et Trident De ceulx icy aucuns sont petitz que len appelle esprevuiers / et les autres sont grans que len appelle austours / et sont dung mesme genre / comme sont corbeaulx et gays / et le grant chien et le petit / et comme on voit en plusieurs bestes. Et de ceulx icy les ungs sont les plus grans et sont les femelles / et sont bien fortz / et les autres sont moindres et les appelle len mouschetz / et sont masles et de peu de proffit.

¶ De la beaulte des esprevuiers / et de la congnoissance de leur bonte.
¶ Chapitre. iii.

Len congnoist la beaulte des esprevuiers quant ilz sont grans et cours / et quilz ayent petites testes / les espaulles grosses et amples / les iambes grosses / grans piedz et estenduz / la couleur noire aux pennes / et la bonte est que celluy qui est extraict du nid et yssu nouvellement est bon et revient voluntiers a son maistre. Et celluy qui suyt sa mere de branche en branche est le meilleur et est appelle ramage. Et celluy qui a vollé prins depuis avant quil ait mue ses pennes en ceste aulte nest pas si bon et est appelle sor Mais celluy qui est prins apres tel temps a peine sera il ia voluntiers en compaignie de gens / et sil demeure il est bon: car il a este acoustume a la proye / et de tant comme il est plus courageux et de meilleures meurs de tant est il iuge a meilleur des maistres qui si congnoissent.

¶ Comment on nourrist les esprevuiers / apprivoise et enseigne / et quelz oyseaulx ilz prennent / et comment ilz sont muez.
¶ Chapitre. iiii.

Les esprevuiers nyais et ramages sont nourriz de bonnes chairs doyseaulx et leur donne len plusieurs fois le

iour a chascune heure vng peu affin quilz aymēt mieulx leur maistre. On leur peult aussi donner oeufz cassez bien batuz et gettez en eaue bouillant et bien tribouille au doy/et ainsi fait on aux fors: mais quāt ilz sont tresbien priuez on ne les paist que vne fois le iour apres tierce apres qlz ont acōply leur digestion et non pas auant qui est apperceu des maistres p la gorge vuyde/ et se la viande nest descendue de la gorge iusques a lendemain autāt les laissera len sans manger. On leur peult bien dōner a manger deux fois le iour seulement se la viande leur est descendue/et toutesfois que tu verras se tu les pourras seurement paistre/se ce nestoit que lendemain tu voulsisses aller voller: car lors lespreuier doit estre affame affin quil prēgne mieulx sa proye et retourne plustost a son maistre. On lapprinoise bien de tenir longuement et souuēt sur la main/et par especial a laube du iour bien matin entre multitude de gens/ et en noyse de moulins et de feures et de telles noyses. Len introduyt les nyais et les ramages: car les autres sont ia introduyctz en cruaulte/ et les introduyct len par telle maniere. On les paistra a heure de nonne de bonnes viandes / et au iour ensuyuant on les tiendra en lieu tresobscur iusques a nonne/et on les prēdra et portera [illegible] lieu de la chasse/ et ne les laissera len pas premierement aller aux ragaches ne a telz oyseaulx ne a perdrix: car elles sont trop fortes/et silz ne les pouoient prēdre et vaincre leur hardiesse en appetisseroit/et pource on les laissera aller a cailles et estourneaulx/ a merles et a telz oyseaulx. Et se on veult quilz aillent prēdre aucun plus fort oyseau on en aura vng et luy ostera len plusieurs pennes des aesles / et vne personne mucee en vne fosse le tiendra et le gettera au deuant de lespreuier/et laissera len aller lespreuier a luy. Ilz prennent cailles/ perdrix et plusieurs autres oyseaulx/comme merles estourneaulx et mauluiz. Ilz se muēt chascun an: car en mars ou en auril on les met en vne cage bien grande speciallemēt faicte pour eulx/et la sont au soleil chault en cōtre les murs q ont regard au midy/ et est la mutation des plumes acomplie au cōmencement daoust/et a plusieurs au meilleu/et a aucuns a la fin / et aucuns ne [illegible] complissent point: et a ce vault moult qui les paist de bōnes chairs/par especial doyseaulx et doeufz affin quilz soiēt bien gras Car ilz se muent tresbien. Aucūs diēt que moult leur vault [illegible] chair [illegible] lezardes/de tortues et [illegible] telles bestes/et aucuns leur ostent les pennes pour les faire venir nouuelles/ toutesfoys plusieurs en ont este deceuz.

¶ De lenseignement de lespreuier et de la maniere dapprendre quil ne laisse son maistre.

¶ Chapitre.v.

Lesseigneur doit garder ql ne blesce son espreuier/et sil le voit courrouce et quil ne se vueille tenir sur main ne sur perche il le doit toucher / applanier et lener/toutesfois quil pendra et considerera a son pouoir les meurs et la voulente de loyseau et faire en tout sa voulente/et le paisse tousiours sur sa main/et ne luy contredie en rien : car lespreuier est de desdaigneuse nature. Apres quant il yra voller il ne le doit point laisser aller trop loing pource que quant il ne peult attaindre loyseau il sen va par indignation et mōte sur larbre et ne veult retourner a son maistre. Le seigneur ne doit poīt trauailler son espreuier oultre mesure : car il ne doit pas desirer si grāt quātite de cailles ne autres oyseaulx que son espreuier en soit destruict ou courrouce: mais quant il aura pris ceulx q son espreuier desire il doit estre

content et luy dõner a manger de sa proye affin quil sente que sa proye luy a valu / et quil soit enflambe de voluntiers voller.

Des maladies de lesprevier / et de leurs cures.

Chapitre.vi.

Il advient aucunesfois que lesprevier seschauffe oultre sa nature et sa complexion / et tant quil en est en fievre / et lors il est chault au tast et appert triste / & advient aucunesfois de leurs seulz espritz enflambez de trop grant labeur [ou] daultre accidẽt / aucunesfois de humeurs pourries en aucune partie de leur corps. Et lors sil est mesgre on le paistra ung peu et souvent de chair de pouletz ou de petitz oyseaulx / mais bon est de le faire abstenir de moyneaulx: Car ilz sont trop chaulx en complexion / & luy doit on dõner ces chairs enveloppees en choses naturellement froides / cõme sont semence de courges et de cucumeres broyees / ou mutillages de psilium / et ces choses ung peu cuytes en syrop violat ou en telles choses / et leur donne len et les met on en lieux froitz et obscurs sur une perche bien enveloppee de drappeaulx linges bien mouillez en ius de froides herbes. Aucunesfois lesprevier est refroidy si quil ne peult sa viande digerer / et est triste et courrouce / et est froit au tast / & luy pallist la couleur des yeulx / & est desconfoute. Et adõc quãt le maistre aura veu et congneu en luy les choses dessusdictes il le doit tenir en lieu chault et porter souefvement en sa main / et aucunesfois ql le envoye ung peu voller / et apres il luy doit donner a manger chairs doyseaulx / & par especial de moyneaulx et de pouletz masles & de pigeons mis avec aucunes choses chauldes cõme en vin ou en eaue ou il y ait saulge / mente ou mariolaine / poulieul ou telles herbes / et soient enveloppees en miel / ou en pouldre de cumin / de fenoil & dasnis / & quon ne luy dõne rien iusques atant q̃ la viande luy soit descendue de gorge et sil est mesgre quon luy dõne plus a manger et souvent / et sil est gras quon luy en dõne moïs & plus tard / & en chascune de ces maladies on le doit paistre attrẽpeement iusques atant quil soit guery / et sil ne digere pas bien sa viande et quil la retienne du tout les maistres expers dient quon prengne le cueur dune rane & quon le lye a ung fil et leur boute len en la gueule a une penne et puis quon tire le fil et ainsi il mettra hors sa viande. Aucunesfois il advient q̃lz ont poulx / et lors on oingdra la perche ou le drap ou elle sera enveloppee de ius de morelle ou de aluyne & le laissera len ainsi du matin iusques a tierce du soleil. Il leur advient aucunesfois quilz ont vers dedãs le corps / & lors on leur doit donner sur leurs viãdes ius de fueilles de peschiers ou pouldre de santonicus & il sera guery. Et aucunesfois ilz sont malades de gouttes es articles des aesles et de la cuysse / & lors on doit oster de son sang en ouvrant ung petit la veine q̃ est dessoubz laesle ou dessoubz cuysse sil y a mal. Il eschet aucunesfois q̃lz sont podagres q̃ leur vient de la descendue des humeurs goutte a goutte es neuz des piedz / & lors on les guerist en oignant les piedz du laict dune herbe q̃ len appelle lacterolle / & en oignant ung drap linge q̃ len mettra sur la perche la ou len le perchera iusques atãt q̃ la podagre sera rõpue / et lors on ostera le drap & ostera len la podagre de suif iusques atant quil soit guery.

Des austours. Chap.vii.

Austours sõt de la nature aux espreviers comme iay dit des espreviers. On congnoist leur beaulte et leur bonte comme des espreviers et naissent en montaignes &

en forestz/et sont apprivoisez/nourriz et enseignez/et prennent perdrix/faisans ꝛ plusieurs telz oyseaulx/et prennent maliars ꝛ cannes/oyes sauluages/corneilles ꝛ presque tous oyseaulx dont on vse/et connins ꝛ lieures petitz et grans/iacoit ce quil ne les puisse retenir que a layde des chiens. Ilz fierẽt aussi les petitz chevreaulx et les empeschent/si que les chiens les puissent prendre. Ilz sont muez comme les espreuiers ainsi nourriz ꝛ gardez: mais toutesfois ilz sont de plus forte nature/et si ne sont pas si legierement malades ne si tost mors/et si ny fault pas tant de peine comme aux espreuiers/et si ne laissent pas si tost ne si legierement leurs maistres.

¶ Des faulcons. ¶ Chap. viii.

Faulcon est vng oyseau qui vit de proye et sen va tout seul a la proye pour la cause dessusdicte de lespreuier. Cest oyseau volle merueilleusement tost au commencemẽt/au meillieu et a la fin/et sen monte en hault en roant ꝛ regardant tout aval/et ou il voit le mallart/la canne ou loyson ou grue il se descend comme saiette les aesles closes a loyseau tout droict pour le destrompre a longle de derriere/et sil fault a le toucher et il fuyt il volle apres/et souuent quant loyseau sen fuyt si loing quil ne le peult prẽdre il se courrouce si fort et comme tout enflambe volle apres si loing quil pert son maistre. Cest oyseau est de tresgrant courage et de noble lignage. Les faulcons vindrẽt premieremẽt des montaignes de Gelboe qui sont es parties de Babylone/et de la vindrent en Esclauonnie au palnud. Apres ilz se sont espanduz en aucunes autres montaignes ou ilz sont trouuez.

¶ De la diuersite des faulcons.
¶ Chapitre. ix.

Aucuns faulcons sont grans et les appelle len en francoys par droict nom faulcons. Et les autres sont petiz q̃ len appelle esmerillons. Des grãs les vngs sont noirs les autres blancz en regard et les autres sont rouges qui viennẽt de lung a lautre/cest assauoir quãt le masle de lung pert sa cõpaignie et il va a vng autre tous ses faulcons sont femelles/et le tiers est le masle/pource lappelle len tiersot et en francoys tierselet pource quilz naissent trois ensemble en vne nyee deux femelles et vng masle/et est le masle de moindre vertu et force que les femelles.

¶ De la beaulte et noblesse des faulcons. ¶ Chap. x.

La beaulte et noblesse des faulcons est quilz ont la teste ronde et le sommet de la teste plain et le bec court/et gros/les espaules amples/ꝛ les pennes des aesles subtilles/les cuysses longues et les iãbes courtes ꝛ grosses/les piedz noirs grans et estenduz/et le faulcon qui est de tel commencement est bon/combien q̃ aucuns sont laidz et difformes qui sont tresbons: et pource la bonte ꝛ la hardiesse des faulcons est seulement mõstree et cõgneue par experience/et toutesfois la science du maistre sage ꝛ subtil leur croist grãdemẽt leur desir de prẽdre les oyseaulx. Et au cõtraire lignorance des maistres les rapelle souuent du bon propos quilz ont.

¶ Comment faulcons sont nourriz/apprivoisez et enseignez.
¶ Chapitre. xi.

On ne doit pas tenir les faulcõs sur boys: mais sur vne rõde pierre vng peu longue: car ilz sen delectẽt plus de leur propre nature et de leur propre coustume. Ceulx qui sont petitz doiuent estre nourriz de chair de poulletz ou de che-

ueaulx/par especial quant ilz commenceront a prendre oyseaulx on leur donnera de la premiere proye quilz prendront tant comme il leur plaira de la seconde ou de la tierce: car ilz prendront plus voluntiers oyseaulx et en obeyront mieulx a leurs maistres/ et deslors on les restraindra par telle maniere. Quant on vouldra quilz prennent oyseaulx on escorchera vne geline et en fera len quatre pars et les leur donnera len mouille en leaue/ et les mettra len en lieu obscur iusques a laube du iour/ et puis on le chauffera au feu et le portera len voller seulement tant comme ilz vouldront et desireront aller ardamment a la proye et non plus affin quilz ne se ennuyent: car ainsi demourront ilz auec leurs maistres en quelque part quilz aillent. Quant tu trouueras ton faulcon hardy et de grant desir de voller aux oyseaulx tu considereras diligemment son estat sil est gras ou mesgre/ et en tel estat tu le maintiendras: Car aucuns faulcons se portent mieulx quant ilz sont gras. Les autres plusieurs et presque tous en lestat moyen/ et les autres combien quil en est peu quant ilz sont plus mesgres se portent mieulx/ et ceulx icy sont rouges communement. Quant on les enuoye premierement aux oyseaulx on commencera a les enuoyer aux moindres/ et puis aux moyens et puis aux plus grans: car ainsi en apprendront et nourriront leur hardiesse/ et autrement ilz la perdroient. Len dit que [illegible] leur donne hardiesse se on les tient souuent sur la main/ et on leur donne a heure de tierce vne cuysse de poule/ et puis que on leur mette deuant eulx vng bassin plein deaue ou ilz se puissent baigner/ et puis apres ce quilz seront baignez que on les mette au soleil pour seicher/ et puis que on les mette en aucun lieu obscur et les y laissera len iusques a vespres/ et puis que on les tienne sur [illegible] main iusques au premier somme/ et quon tienne la lumiere dune lanterne ou dune chandelle deuant luy toute nuyt/ et quant viendra lheure matinalle on larrousera de vin et le tiendra len au feu/ et a laube du iour on le portera voller. Et sil prent aucun oysean on luy en donnera a manger tant comme il vouldra/ et sil ne prent riens on luy donnera vne aesle et demy cuysse de geline et le mettra len en lieu obscur. Quant viendra en my feurier [illegible] mettra le faulcon en mue et luy donnera len a manger de toutes chairs iusques a vng moys et puis on mettra deuant luy vng bassin deaue: mais on luy donnera premierement a manger/ et qui verra quil ne mue point on oingdra la chair que on luy donnera daucune chose cuycte et de miel. Et se encore il nest mue on prendra vne rane et de ceste rane on fera de la pouldre et mettra len sur sa chair et il muera/ et doit on bien garder que on ne loste de la mue auant quil ait toutes ses pennes acomplies. Et quant il sera oste de la mue on ne le mettra point a la chaleur: mais le plus on le tiendra sur [illegible] main et le fera len voller/ et puis apres quinze iours il prent mallartz et aguette grues/ hayrons et moult de telz oyseaulx: mais on dit que sil mange le sang des angirons il pert tout son desir de prendre grues/ et sil en mange seulement la chair sans le sang len pense quil nen auroit ia le vice.

¶ Des maladies qui aduiennent aux faulcons.

¶ Chapitre .vii.

Outes maladies viennent aux faulcons comme nous auons dit de lesprevier/ et les congnoist on a tel signe et les guerist len par telle maniere: Car tous les oyseaulx de proye sont presque tous dune nature/ et pource nen vueil point traicter: mais toutesfois nous deuons scauoir que les faulcons sont de plus

forte nature que les esprevliers et ne meurent pas si legierement ne ne sont pas si tost malades silz ne mangeut avant q̃ la viande soit descendue du gosier. Aucuns faulconniers racomptent plusieurs manieres de gouverner faulcons et dient que autres maladies leur viennent & leur cōvient autres cures desquelles par adventure aucunes sont vrayes et esprouvees ꝑ plusieurs experiences: mais plusieurs choses quilz dient nont point de raison et sont plus apparens que existens / et pource se aucune chose fault icy les sages luy mettront.

Des esmerillons.
Chapitre.xvii.

Les esmerillons sont du lignage & nature des faulcons et sont ainsi comme petitz faulconnetz cōme il appert par la forme du corps de la couleur des plumes et loccupation q̃ on y met et plus de plaisir q̃ de proffit. Ilz prennent alouettes et les poursuyvent par si grant ardeur et de si grant courage que souvent ilz les suyvent devans les villes et iusques au feu ardāt/ou en ung puys/ou soubz les manteaulx des gens/et ilz prennent moyneaulx et autres petitz oyseaulx. Je ne veulx plus dire de leur doctrine et cure: car on en peult assez scavoir ꝑ ce q̃ dit est.

Des gerfaulx. Chap.xviii.

Gerfaulx est ung oyseau plus grāt que le faulcon/et est de grant vertu et de grant puissance et de merveilleuse hardiesse et tant que on en a trouve aucuns de si hardy esperit quilz assailloiēt laigle. Ilz prenēt plusieurs oyseaulx de quelconque grādeur quilz soient/& sont presque de la nature des faulcons/et pource la doctrine des faulcōs suffist po[r] nourrir et enseigner gerfaulx.

De laigle. Chap.xix.

Laigle est aussi oyseau de proye qui pour sa force et hardiesse est appelle le roy des oyseaulx: car tous les oyseaulx le doubtent & il nen doubte point Ilz sont de diverses especes daigles / car les ungs sont tresgrās/les autres moyens et les autres petitz/& encores les ungs sont plus nobles et ne veulent manger que volaille et autres bestes qui vivent de terre/& les autres sont qui forlignēt/et sont non nobles/et mangent chairs non seulement vives: mais mortes et poissons mors et descendent sus charōgnes dasnes et dautres bestes/et ceulx cy se declinent a la nature & vilite descoufles. Les aigles sont apprivoisez quant ilz sont traitz petitz hors du nid: Mais ce nest pas chose seure de vouloir apprivoiser ceulx qui ont este longuement leur saulvagine: car legierement par leur force et hardiesse elles blecerolent leur maistre au visage ou ailleurs. On les apprivoise pour querir tous grans oyseaulx/ et affin quilz prennent lievres/ connins et chevreulx avec layde des chiens/ & ceulx qui portent laigle chasser doivēt estre fors Car autrement ilz ne pourroiēt soustenir le faix/et tantost quil voit q̃ les chiens ont trouve la proye il doit laisser aller laigle bien enseigne et bien acoustume: car il volera tousiours dessus les chiens/et si tost q̃l verra le lievre ou la beste il descendra soubdainement & la prendra. On le peult nourrir de toutes manieres de chairs/& ne sont pas de legier malades: Mais quant ilz auront prins le lievre on les en paistra par plusieurs fois affin que ilz le poursuyvent par plusieurs fois apres. Qui scaura nid de laigle si prenne ung ieune poulet et soit bien arme pour paour de laigle principallement par la teste. Et quant il aura prins ledit poulet il sen yra le lyer en aucun

autre lieu poulet si creyra la. Lors le pere et la mere viendront et luy apporteront lievres et connins sil y en a nulz au pays/et gelines et oysons/lesquelz on pourra prendre et avoir qui vouldra/ilz apportent aucunesfois chatz et autres bestes. Et advint une fois au destroict de mutine que ilz porterent a leurs pouletz une geline avecques aucuns poulcins mussez entre les plumes de leur mere qui furent prins sans blecer et apportez et nourris en la ville.

¶ Du gaue et de la gauette.

¶ Chapitre. xvi.

Le gaue et la gauette sont de une mesme nature/et sont oyseaulx mieulx vollans de nuyt que de iour: car ilz voyent mieulx de nuyct que de iour pource quilz sont laidz et difformes/et sont peu dautres oyseaulx. Les autres oyseaulx sesmerveillent a les veoir pource que toutes choses voyent voulentiers choses nouvelles. Les hommes donc voyans que les autres oyseaulx volloyent tard entour le gaue/et la gauette par grant melencolie si pourpenserent de faire engins pour prendre les oyseaulx qui voulentiers voyent le gaue et la gauette/si advviserent de prendre le gaue et la gauette et les nourrir non pas que ces oyseaulx prennent les autres: mais que par iceulx les hommes prennent a la gluz ou au raiz/les autres oyseaulx qui les viennent veoir. Ilz vivent de toutes manieres de chairs/et par especial de souris/de ratz et de chauves souris. Et quant ilz auront bien mange a suffisance ilz ieusneront trois ou quatre iours/et le gaue ieusne bien huyt iours sans manger et sans grief. La femelle vault mieulx que le masle comme il est dit des autres oyseaulx de proye. La gauette se tient mieulx en aucun coulombier ou en ung tel lieu que ailleurs/et se elle est tresbien apprivoysee elle prendra tresbien les ratz et les souris qui se tont en lhostel/ilz mangeussent laisardes raynes et toutes choses qui ont chair.

¶ Comment les oyseaulx sont prins au retz.

¶ Chapitre. xvii.

Les oyseaulx sont prins aux retz en plusieurs manieres. Une maniere si est a la penthiere comme sont les cannes et la maniere si est que empres ung palus on face une fosse longue de vingt piedz ou de. xv. bras et large de dix ou de douze ou toute plus grande se len veult et cavee tant quil y ait deaue comme ung espan et soit a deux testes longues et ague/et en ung anglet ait une fosse/et en lautre ung pieu long et une caselle ou une maisonnette et entour la fosse de toutes pars ait espaces plaines si grans comme le large des retz/et puis on fera tout entour hayes que les loups ou les regnars ou autres bestes ny puissent entrer ne les oyseaulx estans au lieu ne sen puissent fuyr. En celle dicte fosse aura entour douze ou seize anettes privees et leur gettera len mislique en bonne quantite en leaue pour les privees et pour les sauvages/et soyent les privees semblables aux sauvages. Entour la fosse pres des retz seront fichez pieux de quatre perches qui esleveront les retz et les pieux des dessusdictes perches seront fichez entre les espaces dessusdictes/et sur celle corde des petiz pieux seront cueilliz tous les retz/et aussi tous les bastons qui eslievent les retz seront tresbien couvers et ait deux grans retz a chascune teste conioinctz comme les retz de arolus que aucuns appellent couverture: car quant on les eslieve ilz se ioingnent ensemble en hault comme la couverture dune maison. Et la maniere de les lever est que empres la cuiselle ait une longue fourche avec une perche et au mem

bout ait vne corde ioincte et au gros bout ait vne grant huche forte pleine de terre et dautre chose fort pesant laquelle quant on vouldra a la maniere de vne bricole leuera les retz. La courront grandes multitudes [illegible] anettes / de nuyct quant elles orront les priuees crier/et quant il y en aura assez de descendues tu leueras les retz/et a vne perche tu frapperas doulcement les retz et toutes les sauuages sen yront bouter au bout des retz qui sur ledit fosse estenduz/et les priuees demourront en la penthiere / et apres [illegible] ouureras la teste du lieu ou ilz entreront et legierement aux dentz tu occiras ces anettes par la teste si que en vne heure on en prendra bien aucuneffois vng millier. Il ya vng autre engin pour prendre grues/cynes/cannes et oyes/et telz oyseaulx/et est tel. Len fichera es riues des fleuues vng arbre de chascune part treshault ou deux liez ensemble pour estre plus hault / et y aura cheuillettes pour monter / et au sommet aura vne poulie ou la corde des retz sera mise/de laquelle la longueur sera selon le large du fleuue et la distance des arbres et la largeur sera que quant elle sera haulte esleuee elle prẽdra iusques au meillieu des arbres/et apres il y aura hommes qui bien iront par la glaire du fleuue de loing et chasseront tous les oyseaulx quilz trouueront/et quant ilz volleront ilz ne se departiront point de la splendeur de leaue iusques a tant quilz cherront es retz. Et lors on declinera ces retz a toutes ces cordes/et alors les oyseaulx seront prins. Ceste maniere icy na point de lieu fors quant le temps est trouble et lair si est obscur : car autrement les oyseaulx sen fuyroiẽt et volleroiẽt hors [illegible] leaue. Il ya vng autre engin parquoy principallement sont prinses les oyes et les cannes qui est tel. Au temps dyuer quant il a gele / [illegible] aux champs des bledz na que pouldre len tend sur le bled en vne fosse [illegible] longue retz de quarante brasses enuiron et large de quatre bras apres tirer se on les veult prendre au vespre/ou au soir se on les veult prendre au matin. Cest retz est semblable a vne paroy. Mais elle est disposee affin q̃ par soy elle se esliene violentement. Car vng homme ne la pourroit leuer / et quant toutes les retz seront fermees en terre elle sera cueillie tout sur la corde. Car elle comme les estaiges braces et la corde trayans sera tresbien couuerte de herbes [illegible]t de pouldre/et aura en vne fosse vng peu loing vng lieu couuert ou vng homme sera mis qui leuera les retz / et au lieu des retz ait deux ou trois oyes priuees semblables aux sauuages liez a deux petiz picux et aussi deux escorchees qui vouldra affin que les sauuages y viennent plus seurement/et quant les sauuages seront departies en aucunes parties du champ/le compaignon musse yra de [illegible] partie contraire vng chappeau en sa teste tenant vne hone ou autre chose en sa main/et parlera en disant aucunes choses et fera semblant de la bouter: car autrement elles sen fuyroient/et ainsi cautement et sagement il les menera vers le lieu des retz. Cecy est legier a faire en quelconque grant champ qui [illegible] scet cautemẽt faire/et quant len verra que elles seront es retz / parle len seurement et die len a son compaignon que il tire la retz Mais pource que cest oyseau est trescault et malicieux len se doit garder que len nalle au lieu des retz: car elles appercevroient tantost que les piedz des gens auroient foule la rousee ou la bruyne et sen fuyroient. Quant len tend au soir len mettra aucune chose sur les pas / et les laissera len toute nuyct affin quelles nappercoyuent les pas mais quãt len vouldra prendre au soir celle cautelle nest point necessaire. Plusieurs ne gardent point ceste cautelle si en prennent moins et plus a tard et ne prennent

que les ieunes ⁊ non pas les vieilles. Il ya vng autre engin a prendre les cannes em-pres les eaues ou il ya sablon ⁊ est vne telle retz cōme iay dit: mais elle est petite ⁊ plus espesse et la tend on telle maniere de la cou-ure len de sablon et ya vng lieu po² le guet te fait daucunes choses/et puis est couuert de sablon et ya vng petit trou par ou ladi-cte guette peult veoir ⁊ se garde que par ce trou il ne face ne vēt ne alaine/et la ne sont point necessaires stelions: mais par tout yuer on y mettra milique et vinaces pour acoustumer les oyseaulx a venir au lieu/et quant ilz y seront acoustumez on y tendra les retz ⁊ pourra on tresbien garder le lieu/ et la voye de lentree longue caue et la cou-urir de branches et de sablon par dessus. Ceste retz ou semblables ou plus espesses peuent estre tresbien tenduz en aires ou en aucuns lieux pour prendre coulombs/per-drix/corbeaulx/pies et telz petiz oyseaulx qui viuēt de graine et les pourra len acou-stumer a y venir pour y mettre graine et viandes/et quant ilz auront acoustume de y venir on pourra tendre la retz et la cou-urir de pouldre ou de paille/et peult estre faict cest engin en tēps de neige et en tous autres temps bonne viande sera/febues/ bled/orge et telles choses. En telle maniere en pourra len prendre en temps deste quāt le temps est sec se len tēd la retz empres les eaues. Il ya vng autre engin ou on prent coulombs/tourterelles ⁊ toutes manieres de oyseaulx de proye. La maniere est telle. En deux retz assez longs et larges chas-cun se fect et les appelle len penneaulx/et les peult on tendre en prez/en chāps et em-pres voyes/et les tend on loing lung de lau tre selon la longueur des deux retz ensem-ble/et a en chascune deux bastons qui les eslieuent quant on tire la corde. Et sil ya vne corde que loyselleur tient laquelle est a-tachee a vne autre corde qui est ioincte aux costez des retz par les deux boutz/et quant on lasche la corde les retz viennent lune cō tre lautre en assemblant et couurant la terre qui estoit vuide entre les deux retz/et lautre partie des deux retz ne se bouge de sa place pource que il est atache a pieux fi-chez en terre si ne faict que soy tourner. Et en la place vuide a oyseaulx liez p les piedz qui vollent/et quant les autres oyseaulx viendront la on traira la corde/et les pren-dra on. Il ya vne autre maniere de retz ou on prēt plusieurs manieres doyseaulx par especial quant il a neige/et lappelle len a-rolus qui est de deux retz non pas moult grandes: mais fortes et espesses ⁊ sont con ioinctes en teste/et sont fichees en terre et ya distance es parties moyennes ⁊ ont qua tre cours bastons dont elles sont esleuees enhault quant la corde est tiree ⁊ ne se fles-chissent point vers terre: mais demeurent esleuees et tresbien conioinctes ensemble auec les retz par dessus en maniere de cou uerture de maison. Ceste retz auec tous ces bastōs et ces cordes seront tresbien cou uers de fiente/et a lespace du meillieu au-ra du grain ou de la viande q̃ les oyseaulx ayment ⁊ que len pense qui soit aggreable pour les faire venir/quāt loyselleur y verra grant multitude doyseaulx il entrera en vne petite maisonnette close q̃ deura estre pres de la et tirera la corde soubdainement et lattachera biē fort a vng pieu de la mai son et prendra les oyseaulx. Aussi prent on tous oyseaulx q̃ descendēt sus charongnes comme escouffles/aigles et autres se toute la charongne ou partie est au meillieu des retz/et si y prent on les regnars a y mettre vne geline de nayt/et si sont autres engins que len appelle yrignees et y prent on faul-cons et espreuiers q̃ y mect des coulombs/ et sont ces retz si tresdelices que on ne les voit point en lair/et sont atachees a deux perches aux lieux par ou les oyseaulx ont

acoustume de passer et encoste meet on le coulomb. Ilz sont deux manieres de prisnees. Car lune est simple et si deliement ourdie que quant on la touche elle chiet et enuelope loyseau. Il en est vne autre triple de trois choses composee dont la moyenne est espesse et grandement large/les deux de dehors sont tresdeliees et tant estroictes que quant ilz sont esleuees pour prendre et atachees fort aux perches et estēdues la moyēne qui est molle et lasche et qui est esleuee sur corde de dessus/et quant loyseau y chiet il volle oultre les deux deliees et est enuelope en la moyenne qui est molle lasche et espesse et pend en elle cōme en vng sac. Ilz sont vnes autres retz a quoy len prent les perdrix qui sont longues et estroictes au meillieu et ont vne queue longue en maniere de sac/en ceste maniere loysellein q̄ chasse de iour porte deuant soy vng drap rouge a vergette formee en maniere descu et sen voyse par le champ regardant par deux troux et querant des perdrix/et quāt il les a trouuees il tend ces retz a lentour delles et les fiche a pieux a vne corde attachee a la corde des retz/et est la queue des retz ouuerte a cercle et sen va en tenant tousiours deuant soy son escu vers les perdrix et les boute tout doulcement petit a petit en la queue des retz et nō pas seulemēt de paour mais des piedz mesmes se il en est mestier. Et q̄ veult chasser de nuyct il quiert le lieu au soir ou elles demeurent de nuyct/et quāt la nuyct obscure sera venue il retournera a lieu de nuyct portant du feu et est le feu en vng vaisseau ainsi ferme que lhomme nest point veu/et si veoit clerement entour soy toutes les espaces et sen va p vne raye de charrue et sen retourne par lautre au lieu ou il auoit laisse les perdrix au soir/et quant il les aura veues il les couurera de retz que il aura ouuertes au bout de la perche formee a la maniere appartenant a ce faict ou si a les retz deuātdictes il les peult tendre entour elles et les bouter dedans et les prendre toutes. Il ya vne autre retz qui est appellee expergatoire/et est assez grant parquoy on prēt perdrix/cailles/faisans et autres oyseaulx a layde de petiz chiēs qui les quierent/et quant ilz les ont trouuees ilz sarrestent et ne vont point a elles qui ne les enchasse: mais regardent leur maistre venant derriere et remuent la queue tellement que leur maistre appercoit bien que les oyseaulx sont deuant eulx vng petit/et lors luy et son compaignon tirent les retz et couurent les oyseaulx et les chiens/et ainsi les prennent. Il ya vne autre petite retz au bout dune perche appareillee si quelle est ouuerte dont vng homme seul vse et en couure les oyseaulx que le chien a trouuez cōme il est dit deuant. Et de ceste retz vse len a prendre cailles a vng court caillet/de qui son est semblable en toutes choses a la voix de la femelle/et quant le masle loyt il y vient forment courant/et ainsi il gette la retz dessus et les couure et les prent.

¶ Comment on prent les oyseaulx aux las.

¶ Chapitre. xviii.

On faict vng las pour prendre legieremēt oyseaulx de proye en telle maniere. Len fichera vng fort archet au lieu pres ou habitent ces oyseaulx ou par ilz passent et sera fiche aux deux boutz tresbien ploye empres lequel dune part sera fichee vne vergette/en laquelle sera atachee vne souris par la queue dedans la fente ou vne piece de chair morte lyee ou vne rayne/et de lautre partie celle perche sera boutee en terre et aura au bout vng las et vne petite corde auec vng flechet duquel la perche ployee fermera a larchet a la petite trēche qui est faicte en la teste de la verge qui tient la

souris. Et quant loyseau touchera a la souris pour lemporter/la perche se deslivrera de larchet et se levera en hault avec loyseau q̃ sera prins par les piedz. Len faict aussi plusieurs las de queue de cheval tirous a vne corde de ce mesme poil qui sont tenduz es fosses de froment/es tuperes ou dautres bledz/atachez a vne corde eslevee de terre selon la haultesse de loyseau / et pendre ces las vng peu en declinãt et seront ouvers si que loyseau passant puisse mettre la teste dedans et se prennent par le col. Et en ceste maniere sont prinses perdrix/cailles ꝛ faisãs aux sentes des boys. Et oyseaulx de rivieres empres les cannes ou les las sont tẽduz et coulombs ꝛ autres oyseaulx qui les tend pres de leur nyd/et en febves et en fasoelles prent on bien coulombs et tourterelles a petiz las q̃ on appelle scalles. La maniere de ce las est que es boutz dung petit baston de la longueur dung pied seront fichees deux deliees vergettes du hault dũg espan et au meillieu sera fichee vne espine de deux ou de trois doidz de hault longue/telle scallete sera appropriee a la rive dune riviere ou il y aura vne fossette tellement que lespine gise en terre en la fosse et les vergettes soyent dessus eslevees encoste / et la sera mis vng las fiche a vng petit picu fiche en terre qui legieremẽt ouvert soit oste des vergettes / et en lespine on fichera vne febve molle ou vng faseol seullement vng grain que loysean prendra au bec/ꝛ quãt il levera la teste il traira le las sur son col et sera ployee la scallette avec les vergettes/ et quant il sentira il aura paour et levera la teste et se prendra par le col.

¶ Comment on prent les oyseaulx a la glux. ¶ Chap. xix.

Les oyseaulx sont prins a la glux en moult de manieres. On glue deliees verges de ioncs ou de oulmes et soyent de telle quãtite cõme les oyseaulx le requierent que on veult prendre. Et doit on attremper la glux en telle maniere. On la lavera en leaue attrempeement chaulde ꝛ la remuera len aux mains bien mouillez en la nectoyant dordures / et puis on y mettra vng peu dhuylle doliue quelle ne soit trop dure/ꝛ puis on envelopera vergettes si quil en demeure la tierce partie sans gluer pour tenir aux mains/et se le temps est si froit que la glux soit gelee on la trempera a huylle de noix ꝛ en soyent les verges gluees et les attachera len doulcement a grans perches q̃ seront livrees a rainceaulx darbres vers/par especial de chesne. Ou a ces perches on atachera verges longuettes ou tiendront les petiz gluons ou qui vouldra len mettra et fichera len grans perches dedans terre et au meillieu il y aura caiges dosiers ꝛ oyseaulx dedans de diverses manieres q̃ appelleront les autres et puis les oyseaulx se asserront et seront gluez et cherront a terre et le maistre les prendra. ¶ Item a grans verges gluees on prent grans oyseaulx/par especial corbeaulx et corneilles par layde du guue ou de la guuette en telle maniere. Aux lieux ou telz oyseaulx ont acoustume a estre ou a passer/len trẽchera aucun rainceau dũg arbre qui sera loing dautres arbres: mais aucuns rainceaulx y seront laissez sans fueilles ou aucunes perchettes serõt mises par dessus/ꝛ la doulcemẽt seront atachees aucunes grans vergettes gluees et a terre len mettra vng guuet ou vne guuette/cest a dire vng chathuant en aucun lieu vng petit apparent pour estre mieulx veu des autres oyseaulx/ꝛ la les oyseaulx vollerõt tout entour / et quant ilz seront travaillez ilz se asserront sur ces vergettes et senglueront ꝛ cherrõt a terre/ꝛ loyselleur les tuera a vne perche et non aux mains quilz ne le blecẽt. ¶ Item len prent faulcons et espre-

piers et oyseaulx de proye a la glux p telle maniere. Len fiche deux ou trois verges en terre bien gluees vng peu loig lune de lautre et plantees lune contre lautre/et au meillieu delle est lye vng oyseau cōme vne souris pour escouffles et autres oyseaulx/ quant ilz seront venus ilz se prendront. Aussi prent on monnyaulx et telz oyseaulx grans et petiz qui mect verges gluees en lieu ou ilz ont acoustume de venir ou a mãger. Aussi prent on a cordes gluees les oyseaulx qui mangeuent les figues ⁊ raisins et autres fruictz des arbres au temps quilz sont bons. Aussi a longues cordes gluees prent on oyseaulx appellez estourneaulx/ lesquelz vollent a grant nombre ensemble quant on en a vng que len tient lye en vne corde englue par le pied et puis le laisse len aller aux autres oyseaulx de riuieres par cordes gluees que on mect au soir en leaue ou les oyseaulx seulent repairer. Mais il fault que la glux soit confite affin quelle se puisse garder de leaue.

¶ Cōment on prent les oyseaulx a larbalestre ⁊ larc ⁊ autres manieres.

¶ Chapitre. xx.

Chascun scet que len prent oyseaulx auec arbalestres ⁊ arcz sur arbres/sur maisons/sur terre et en tous lieux: mais il ya plusieurs cautelles q̃ chascun ne scet pas: Car larchier ou larbalestrier doit auoir saiettes doubles forchees en la partie de deuant quant il vouldra prendre oyes ou autres grans oyseaulx par tout bien agues quilz trēchent laesle ou le col que elles toucheront/car la seule percture commune de la saiette ne bleceroit pas tant loysel que il demourast la: mais len yroit perce et blece cōbien que par aduenture elle en mourroit ailleurs en la fin. Et si doit prendre son regard a lune non pas a ladventure: mais singulierement a celle qui sera entre deux ou de plus. Apres qui veult traire aux coulombs ou a autres oyseaulx sur arbres/il doit auoir materas gros en la teste de deuant/et que ilz soyent dung mesme poix/et quant il vouldra traire il doit signer le lieu au pied ou il est et noter le coulomb ou lautre oyseau/⁊ lors traire/et sil assene bien il a son entente/et ainsi il pourra trouuer son materas. Et se il notte ces deux lieux et il fault ⁊ pert sa saiette il la trouuera biē par en traire vne autre de tel poix et du lieu ou luy et loyseau estoiēt. Et doit tenir sa main senestre tresferme et auoir tresbonne arbalestre ou arc et droicte saiette dung pareil poix. On peult aussi prendre oyseaulx par autres manieres comme est au brail a vne griuette a quoy len prent petiz oyseaulx/et chascun le scet. Et non pas tant seulement les prent on a la griuette: mais a vne teste de chat: car les oyseaulx y affluyent et non seulement au brail ou il ya deux verges: mais a vne verge engluee. Et non pas seulement sur les arbres vers: mais en quelconque partie de la voye ou du champ/se loysel leur porte sur soy vng legier instrument de vergettes dont il se musse. Et nest point de necessite q̃ les oyseaulx soyent esueillez ne excitez de la seule voix de la fueille de larbre ou de la bouche cōme len faict cōmunement: car au son de la semēce de pauot enclose en la selle ou en aucune autre chose semblable ilz peuēt estre excitez ⁊ appellez et de quelconques voix estrāges ilz sont esueillez et sen esmerueillent. ¶ Item apres on les prent au brail des villains dōt vsent les villains de noire nuyt et obscur. Ilz ont vng brandon alume que lung deulx porte empres les hayes vertes ou les oyseaulx dorment/et quāt les oyseaulx sont esueillez ilz viennēt a la clarte du feu ⁊ puis ilz frappent des bastons dessus qui sont de perches courtes q̃ ont au bout cōme pelles tixues

bosiers. Apres on prent lesdis oyseaulx p especial les moyneaulx a vne nasse ou bri-theole qui est vne canne faicte de ionce / de laquelle ilz ne scavent retourner. Et pareil-lement on les prent en troux et en coulom-biers a vne mustelle apprivoisee que len laisse aller a vng trou. On les prent aussi a vne planche appareillee / et par especial en temps de neige / et sera ordonnee quelle cherra quãt les oyseaulx seront entrez des-soubz / et la dessoubz aura convenables grains pour manger. Et aussi aura des grains dehors semez p maniere de filletz pour les traire a la planche / et si les prẽt on au scarpel en vallees ou les oyseaulx de-meurent. Scarpel est vng instrument fait de deux arcs tresbien ployez et vng peu a-longnez entre lesquelz on met derriere vng peu de fruit dung arbre appelle coccũ sẽbla-ble en tout a cerises. Et quãt ilz le veulent prendre ilz se estranglent par le col: mais la forme de cest engin et de plusieurs autres ne se peult pas clerement monstrer par lescripture comme a loeil. Item on les prent en tẽps de neiges a vng engin appelle cu-bacinus qui est vng instrument faict de vergettes et cave dedãs en la partie de der-riere a vng huysset agu q̃ gist en terre cou-vert de paille / et se siche a vng lyen fiche en terre / et frappe par derriere loyseau qui en-tre a la viande qui est dedãs / laquelle il ne peult prẽdre par ailleurs pource ql est cou-vert de terre de toutes pars. Apres on prẽt le corbeau a vng tresdelectable engin: et la corneille aussi quant on en peult avoir vne vive: car on la ferme en terre en gisant a deux petitz pieux courtz liez au commen-cement des aesles / et elle crye fort et sefforce de sen voller / et les autres ꝓchaines cou-rent pour luy ayder / desquelles elle en prẽt vne au bec et es ongles si que on la peult aller prendre / et ainsi faict on des pies com-me len dit que les oyseaulx qui ont mange grain ou mil q̃ ait este trẽpe en lye de bon vin et ius de segue et puis seiche ne pevent voller asses / et les peult on prẽdre a la main.

¶ De la prinse des bestes saulvages. Et premierement comment on les prent aux chiens.

¶ Chapitre. xxi.

On prent par especial lieures aux chiens / et est chose necessaire da-voir chiens pour les trouver quon appelle brachetz qui de tãt sont meilleurs comme ilz ont plus subtille odeur / et si sont necessaires grans chiens et legiers a la course / et pour les apprendre a la chasse et les enseigner a son office est de leur donner a mãger de leur proye quilz ont prinse. Et premierement chevreaulx et cerfz a layde des grans rethz / et si prẽnent regnardes cõ-bien quilz soient subtilz a la chasse / et si prẽ-nent connins quant ilz sont loing des tais-nieres / et si en prent on sangliers et loups: mais cest a laide des veneurs: car a peine y oseroient ilz aller tous seulz se [illegible] nestoiẽt grans mastins tresfortz et hardiz: mais a prendre les sangliers il convient et est bon que le veneur ait vng espieu de fer fort bien trenchant et croyse / lequel quant il voit le-dit sanglier venir de mauvais cueur a luy il fiche en terre fermement son espieu et a-dresse la poincte au sanglier / et quant ledit sãglier en est aucunemẽt blece il ne peult approcher au veneur / et puis les chiẽs las-saillent et le tuent. On prent aussi les cerfz quãt ilz sont ferus dune saiette ou dũg es-pieu et ilz sen fuyẽt et vng petit chien bien en-seigne les suyt p la voye du sang iusques a tant quil le trouve mort ou demy vif. Et si prent on a chiens les herissons et plusieurs autres bestes.

¶ Comment on prent les bestes saul-vages aux rethz.

¶ Chapitre. xxii.

On prent es retz cerfz et regnardz cōme iay dit dessus en parlant des retz que on appelle arolus / et si y prēt on lieures et plusieurs autres bestes aussi silz y entrent.

¶ Comment on les prent aux latz a la cage ou geole de fer.
¶ Chapitre. xxiii.

On prēt aux latz aucunesfois lyons/ et si prent on regnardz et lieures quant ilz se boutēt par aucuns pertuys en lieux clos/ et cecy est en deux manieres. Lune quil y ait vng latz courant bien attache/et vne perche ployee si forte quelle puisse esleuer hault la beste prise par le col et la soustenir pendue. Lautre que empres le latz il y ait vng fort chevestre estraignāt le col de la beste et lempeschant quelle ne rōge le latz. Les regnardz et les loups sont prins specialement en vne geole de fer qui entour soy a plusieurs aguillons aguz/et tout entour soy vng anneel pres du lieu ou ilz sont attachez entour/auquel y a vne piece de chair attachee. Et sont toutes ces choses icy muccees en terre fors que la chair/ et quant le loup tiendra la chair aux dentz et la tirera lanneau esleuera les aguillons entour la teste du col du loup qui de tant quil traict plus fort a soy pour sen aller/de tant se estrainct il plus et se retient. Il y a vne autre cage parquoy len prent principallement loups et toutes autres bestes saulvages par les cuysses et par les piedz qui sont muccees aux chemins qui sont de telle forme que on ne les pourroit bien descripre qui ne les verroit a loeil/et pource q̄ les vouldra scavoir apprēgne les de ceulx qui en vsent comme iay voulu veoir.

¶ Comment on les prent a fosses.
¶ Chapitre. xxiiii.

Len prēt a fosses par especial loups en telle maniere. On fait vne fosse large cōme vng grant puys si parfonde q̄l nen puisse yssir. On couure dung rond greil qui ne couure pas toute la fosse mais presq̄ toute. Soubz le greil au meillieu est fyce vne stange plus longue que le greil et ronde / et au meillieu vne oye fyce ou vng aignel/et tout le lieu est couuert de paille. Lors le loup qui vient et veult prendre la beste si chet de soy mesmes en la fosse auec le greil soubdainement renuerse. On prent aussi a la fosse grant nombre de sangliers en telle maniere. En lieux ou sangliers repairēt len seme en vng petit chāp de la milique que aucuns appellent fagine/et entour le chāp on fait vne forte haye fyce de lyeures darbres/et laisse len en vne partie vne entree ouuerte/ et au contraire la haye est basse en coste / empres laquelle par dehors soit vne fosse assez parfonde. Quant celle fagine sera meure moult de sangliers y viendront par les lieux ouuers entrans. Et lors qui vouldra venir si viengne seulement au lieu / et mesmes sans armes et demeure au lieu de lentree et crye tant q̄l pourra et les sangliers seront tous esbahys et espaourez pource quilz ne trouueront par ou yssir fors p le lieu de la haye basse saulldront par la trestous en la fosse quilz ne pouoient veoir quant ilz estoient par dedās. Apres pour loups et regnardz/ pourceaulx/chiens et telles bestes qui gastent les vignes on fera en telle maniere. On fouyra vne fosse large de deux espans et lōgue de trois piedz ou de quatre/ et parfonde entour de sept piedz ou huyt/ et bien muree tout entour a vng fons bien poly sur terre ferme ou empres bons murs ou ilz ont acoustume de passer tout cecy sera couuert au trauers de grosses herbes seiches et puis apres la terre bien delyee/ et se lherbe ne peult pas bien soustenir la

terre on mettra soubz deux delyez bastons soy legierement brisans de travers [illegible] lhee de au long qui se couche au meillieu / a qui ne la vouldra faire si parfonde que on mette tout entour la fosse stanges ou petites assiettes estroictes ou il y ait attache dedans moult de cheuilles ou daguillons bien aguz les poinctes vers la fosse et vng peu ployees ve[illegible] le meillieu si que quant la beste enclose vouldra yssir hors quelle frappe sa teste et ses yeulx encontre [illegible] aguillons et tant se blecera quil fauldra quelle se tienne en paix et mourra la. Et se on la veult tantost tuer on fichera au fons aguillons bien trenchans les poinctes contremont ou len y mettra de leaue tant quelle nen pourra yssir ne la longuement vivre. Ceste fosse peult estre faicte en chascune voye parfonde seulemēt de quatre ou de cinq piedz a layde dune rebalche faicte de lyens darbres sur vne longue stangette legierement tournant bien attachee a chascun bout a vng crochet fort fiche en terre / auquel tourne icelle rebalche / et soit dung coste fermee loing de la fosse dung demy pied / et lautre partie aux angles a au meillieu aura pierres pesantes adioustees. Ceste cy sera eslevee comme toute droicte du tout avec vne fourchette dont [illegible] partie de devant soit sur vng baston court qui soit ou meillieu de la fosse de travers sur vng petit pieu de chascun bout qui soit fiche dedans la rive de la fosse en la partie de dessus / et mettra sur ce court baston vne petite vergette par le long de la fosse qui soustiendra lherbe et la terre tant seulemēt a face cheoir le court baston avec la fourchette et la rebalche. Ceste rebalche doit estre de iour sur la fosse que la personne passant ne chee dedans en allāt. Se aucun chien / ou pore ou truye chet dedans on le pourra extraire et mettre hors a vne eschelle qui aura eschellons et degrez de ais.

¶ Daultres manieres dengins a prendre bestes saulvages.

¶ Chapitre. xxv.

Elephans sont prins par telle maniere / pource quilz nōt pas genoulx ilz ne se peuent gesir / a pource quant ilz veulent dormir ilz sappuyent cōtre vng arbre a se reposent. Les veneurs trenchent les arbres : mais non pas tout oultre : mais tellement quilz se puissent encores soustenir : Et quant les elephans si appuyent ilz cheent et les elephans trebuschent / a puis apres les veneurs les tuent. Les ours sont prins par telle maniere. Vng hōme arme darmes de fer a teste couverte de toutes pars avecques vng seul cousteau agu au coste sen va en [illegible] forest ou en aucun autre lieu ou il trouve lours / et lors sen vient tantost et se adresse a lhomme arme et lembrasse / et lhomme arme lembrasse aussi et tout bellement tire son cousteau et le frappe tout droit au cue[r] et le tue. Les regnars sont prins en leurs caves en ceste maniere. Le veneur a vng vaisseau de mousches quarre. Mais plus long et moins large / cestuy est clos a vng bout a aucun peu de fil de fer / et de lautre coste il y a vng huisset dedans de la partie denhault garny et prepare si que par dedans il ne puisse estre esleve par dessus et ne puisse yssir dehors en descendant. Ce petit huisset esleve dessus demeure a vne petite vergette. Cest instrument est mis en la fosse du regnart quant on scet par devāt quil y doit estre / a [illegible] partie de luysset est mise en elle de la partie de la fosse p dedās / a les autres entrees de la fosse q sont cōmunemēt plusieurs sont tresbien closes et estoupees / et le regnard qui veult yssir entre au fons du vaisseau qui ne se doubte en aucune maniere quil doive estre empesche des delyez filz / et pource il traict a soy la vergette / a lhuys q chet lenclost / et quant elle sen retourne elle le clost enco-

tres plus fort et le ferme/& le veneur toutes fois q̃l vient sil veult il tue le regnard dung fer agu/& sil ne le veult pas tuer: mais gar der vif pour le monstrer il le pourra faire et lemporter dedãs lengin/ou sil veult quãt il sera dedans lengin il le mettra sur vng puys ou sur vne grant tinne & le fait trebus cher dedãs. On prent ainsi les connins. Le veneur sonne ou fait noyse & chasse les cõ nins en leurs tasnieres cauees: car ilz sont paoureux et sen fuyẽt legieremẽt en leurs fosses. Le veneur prent petites rethz ouuer tes et les met deuant chascun trou/et puis par vng des troux il enuoye vng furet pri ue au museau clos de quelque petit frain/ quil ne se puisse ouurir ne prendre les con nins ne les manger/et ne veullent les con nins yssir hors se le furet qui nest gueres plus grant de corps que vne mustelle & qui est propre ennemy des connins ne les con trainct de yssir hors / et ainsi ilz se boutent aux petites rethz et sont prins.

¶ Pour prendre les souris.
¶ Chapitre. xxvi.

Les souris sont prinses en maintes manieres. Lune des chatz priuez/ lautre a sourissieres de boys cõme chascun scet/lautre a vng ais/et quant el les y touchẽt il chet sur elles/ lautre a vng arc attache a vne canne & a vng clou bien agu/et quant elles mordent la viande larc se destend et le clost entre la teste. Lautre quãt vng vaisseau est a moytie plein deaue et par dessus leaue est toute couuerte de speaultre nageãt/& la souris ne voit point leaue et descend dedãs et puis ne sen peult retourner. On couurera vng vaisseau de parchemin ou dune piece de cuyr & puis a pres le trenchera len en croix par le meil lieu et puis mettra len du lard au meillieu Les souris y vouldront aller/si cherront la dedans et y demourront. Len racompte q̃ se ratz ou souris cheent en vng vaisseau sans eaue et ilz ne trouuent que manger de rage de fain ilz mangeront lung lautre tant quil nen demourra que lung. On le laissera aller quelque part quil vouldra et tous les ratz quil trouuera il les mangera On les tue aussi de reagal et broye mis en fromage ou en autre viande que ilz man gent voulentiers et quilz ne trouuent point deaue pour boire apres. On les prent aus si se len met vng baston trenche le meillieu au trauers dung vaisseau dont ilz ne puis sent yssir/et quil y ait vne telle moytie quil se puisse soustenir: mais non pas les ratz et mettra len le noyau dune noix au meil lieu/& quant il vouldra aller querir la noix dessoubz vne escuelle/et q̃ la noix soit vng peu cassee par le bout et la partie cassee se ra dedãs et lautre au bord. La souris voul dra manger la partie despecee et lescuelle cherra dessus. Il est vne autre maniere la meilleure de toutes a prendre ratz grans & petitz. Prenez deux ais bien applaniez dung bras de long et larges de demy pied et les ioignez ensemble en distance de qua tre doys ou peu moins/et la partie daual aura deux petitz ais chascun enchassez lung decoste lautre/et dessus ces petitz ais fischez vng gros parchemin trenche au meillieu de trauers: mais pres du meillieu non pas affichee et tant restraincte quelle puisse estre esleuee entre les ais affin que se elle estoit difformee en descendant que elle soit ramenee a sa forme/& les deux ais des ditz serõt conioinctz par dessus aux testes et sur elles sera tenue vne assellette / et au meillieu aura vng clou retours pour pen dre la viande/ou qui vouldra on ne la pen dra point: mais sera au meillieu des deux ais empres le parchemin ainsi cõme vne nesfle percee dedãs & vng peu de lard em pres & cela se puisse retourner tout entour

sans aucune cõtraincte. Cest edifice peult estre mis sus tous vaisseaulx dont ung rat ne pourroit yssir/ et par especial en bled et autres grains q̃ ratz mangent voulentiers Car tous ceulx qui viendront manger la viande tumberont dedans/ et ainsi seront prins tous ceulx qui y viendront.

¶ De la prinse des poissons. Et premierement comment ilz sont prins aux rethz. ¶ Chap. xxvii.

Apres [illegible] rive de la mer on prent plusieurs poissons es rethz que aucunes gens appellent lescorcherie. Ces rethz sont treslongues & assez larges et espesses/ et a une corde dung coste plommee: & lautre ou il y a liege affin q̃ les rethz soient droictes dedans leaue. Ces rethz sont portees es nefz en la mer si q̃ lung des chefz en demourra sur terre & lautre partie descendant communement en leaue/ & quãt les pescheurs seront allez si avãt en la mer cõme les rethz serõt longs ilz sen retournent en [illegible] rive [illegible] maniere darc/ et aucuns deulx demourront au bout de la rethz sus terre/ & lung deulx sen retourne dedãs la nasselle droict au meillieu des rethz p̄ dehors/ affin que les poissons q̃ sont prins ne saillent hors des rethz/ et il y aura pescheurs q̃ tirreront les deux boutz des rethz a terre/ & aucunesfois en prennent grant nombre/ aucunesfois peu/ [illegible]cunesfois point. On prent aucunesfois a une petite rethz deslyee attachee a deux perches que len gette tou[illegible] couverte dedãs [illegible] mer/ & ung peu apres on le lieve avec des poissons. Aussi on prẽt en fleuves et en autres eaues larges poissons a une petite rethz que plusieurs appellent traversaires/ et est composee de trois choses/ cest assavoir dũg moyen espes & de deux autres par dehors cleres et deliees/ & a dung coste plomb et de lautre pieces de liege/ et se elle est longue il y a aucunes courges seiches pour la tenir droicte en leaue/ et ceste rethz sera longue ou courte selon que leaue le requiert/ & la laisse len en leaue par long temps affin q̃ les poissons qui nouent cheent dedans qui passeront les cleres rethz et se envelopperont aux espes comme font les oyseaulx en lariguee dessusdicte. Aussi les prent on semblablemẽt a petites eaues aux rethz rivalles. Rivalle est une petite rethz espesse attachee a deux mains/ et la meine toute pres leaue & la clost pres de la rive de leaue avecques les poissons. On les prent aussi pareillement a une rethz que len appelle zacle/ et est une rethz delice et espesse qui a la forme de pavillon/ et est ployee la corde tout autour par anal. On la gette tout ensemble dedans leaue et la tient len ainsi ouverte comme dit est/ et soubdainement elle descend au fons de leaue ou len la met et enclost tous les poissons de lenviron de leaue qui sont dessoubz ladicte rethz/ & lesditz pescheurs la tirent et les boutz se assemblent pour le poix du plomb & attraict a soy tous les poissons qui sont dedans. Len en prent aussi en ung engin appelle negosse les poissons/ et est une rethz en maniere de rival a une perche avecques deux bastons bien liez. Le pescheur qui est hors de leaue gette ceste rethz en leaue devant lay & puis [illegible] lieve/ et aucunesfois sans poissons/ et aucunesfois la met on empres les herbes/ et les poissons mucez se boutent dedans la rethz et les prent on. Aucunesfois on en prẽt plusieurs en lieux estroictz [illegible] vallees a une rethz quon appelle cogolaire/ et est une grant rethz longue et forte et espesse/ et est lentree ung grant tron tout rond/ et sen va tousiours en estrecissant iusques a [illegible] queue qui est moult longue/ et a plusieurs receptacles ou les poissons entrent legierement/ & quãt ilz y sont ilz nen peuent yssir. Ceste rethz est mise a deux grosses

perches en tel estroict lieu/ entour lesquelz rethz ya fortes clostures de lyens iusques a [illegible] riue ou les perches sont lyees. Ceste rethz nuyt et iour est ainsi la gueule tendue contre la venue de leaue/ et aucūs iours apres les pescheurs regardent a la queue et trouuent tāt de poissons que merueilles/ et par especial danguilles quant elles sont en amours et plusieurs autres poissons. Aussi prent on poissons en lieux parfondz et ouuertz ou principallement demeurēt grans poissons a vne rethz q̄ on appelle degagne q̄ est grande et large et la gette len au fons et la traict len au long/ et puis la traict auec les poissons. Aussi en prent len es vallees non parfōdes: mais elles sont de grāt largeur ou il ya poissons de diuerses manieres q̄ len prent ainsi. Les pescheurs ont petitz greilz en tresgrant nombre faitz de cannes de paluz/ desquelz ilz cloyent grāt espace de ces vallees non parfondes a layde des pieux et les laissent entre deux petites espaces ouuertes/et ainsi les fōt en plusieurs lieux/et y mettēt derriere des petitz rondz larges et ouuertz par deuant et estroictz p derriere/et a la queue a plusieurs receptacles ou ilz peuent entrer et non pas yssir/et laisse len ces rethz iour et nuyct / et ainsi cōme tousiours on les tiene auec les poissons qui sen alloient esbatans par les larges lieux. Aussi fait on de telz greilz aucūs tellemēt enuelopez que les poissons y entrent bien et ne scauēt retourner: mais on les tire a vne petite rethz attacher a vne fourchette.

¶ Cōment on prent les poissons a huches et a cannes faictes dosier.

¶ Chapitre. xxviii.

Aussi prēt on les poissons en huches et cannes faictes dosiers et de lyēs qui sont anciēnemēt estroictes a la queue et les meinēt les pescheurs en leaue par le fons en maniere de rethz trualles et aucunesfois celles cannes qui sont plus legieres sont menees a vne perche par eaue trouble/et est le pescheur sur terre. Len fait aucunesfois nasses de ioncz larges a vne entree estroicte dedans et large dehors qui aucūs iours et nuytz sont laissees en leaue. par le poys dune pierre ou daucune chose et ont vne corde et aucun lyen en la queue parquoy on les traict dehors/mais il en est de deux formes. Lune si est moult large et ronde et au fons il ya croye molle et grains gettez auec/ausquelz aucuns poissons viēnent voulentiers pour les manger et nen scauent yssir. Lautre forme est toute estroicte et longue: mais a lentree est moyennement ouuerte et au meillieu tresestroicte/et la dedās entrēt les poissons non pas pour manger: mais pour secrettement demourer/et puis ne sen scauent retourner.

¶ Commēt on prent les poissons a lamesson.

¶ Chapitre. xxix.

Len prēt les poissons a lamesson en trois manieres. Lune si est que len met aucūs petitz poissons vifz a lamesson par lequel len prent les poissons q̄ viuent de proye qui transgloutissent lamesson et le poisson tout ensemble/et doit estre cest amesson darain fort et grant a vne forte corde enueloppe de fil bien pres de lamesson quil ne rōge la corde/et le lye len a vng petit fessel de panniers secz et le gette len en leaue estant auec lamesson et le poisson vif et le laisse len toute la nuyct. Le poisson prins ne sen peult fuyr loing ne mucer po^r le fessel qui lempesche/et ainsi au matin les pescheurs le prēnēt. La secōde maniere est dune verge delyee au bout et ployant ou il y a vne ligne de soye de cheual blance et amessōs au bout enuelopez de viādes/mais

Vne cautelle y doit estre q̃ len sache quelle viande les poissons veullent: car ilz varient bien leur appetit selon le diuers temps. Et si est bon que aucunesfois pour la cautelle des poissons que len mette aucunesfois la viāde au bout de la ligne sans lamecon et puis les poissons y viendront et la mangeront/et quāt ilz seront acoustumez ilz prendront lamecon et viande et se prendrōt eulx mesmes. La tierce maniere est gardee en eaue parfonde: car len prent vng grant amecon et fort atache a vne longue corde et il aura ainsi comme pied & demy de plomb loing de la corde pour descēdre au fons/et lhōme estant sur le pont le gette a la main tresdoulcement et le laissera aller au fons et tiendra le bout de la corde a vng doid/& quant il sentira que le poisson aura prins la viande il traira la corde premierement fort pour attacher lamecon a la gorge du poisson et puis tout a loysir le traira iusques a tant quil le prenne a la main & nadulent pas souuent que le poisson soit petit. Car les grans seullement si demeurent au fons et aucunesfois vōt par le meillieu de leaue et aucunesfois enhault combien que ce ne soit pas souuent. On prent les poissons a hardeniles/par especial tenches & y a trois aguillons retournees crochues et liees ensemble/et sont ioinctes a courtes cordelettes & ne sont pas loing lune de lautre/& sont atachees a vne longue corde/et la y mect on escreuices ou groeuers ou autre viande et les gette len au soir estendues en leaue/ et le lendemain on treuue les tenches prinses. On prēt les poissons a la chaulx viue se on la mect en vng sac en eaue dormant/ en vng petit lieu enclos et deux hōmes remueront ce sac en leaue bien fort tant que leaue se troublera / et de ce les poissons seront ainsi comme aueuglez et viendront au dessus de leaue. On prent aussi gros poissons en fosses/en eaue clere a fossines/ et est fossine vng instrument de fer qui a plusieurs aguillons et chascun est barbele pour mieulx retenir/et sont en aucune maniere loing lung de lautre et sont atachez au bout dune lance q̃ le pescheur tient qui est en vne nasselle et sen va par leaue tout doulcemēt/& quāt il voit vng poisson il len fiert bien fort et lapporte auec son fer.

Cy fine le dixiesme liure. Et ensuyt le vnziesme.

De la congnoissance du lieu habitable en commun.

Chapitre premier.


Nous auons cy deuant traicte de toute labeur des champs: mais pource que la memoire des personnes est briefue et courte/et quelle ne suffist pas pour retenir toutes les singularitez des besongnes/ il semble bon de declairer en general les matieres des rigles & des traictez & les mettre p ordre selon le liure/et par rigles affin que la congnoissance des hommes soit en la memoire des personnes en general. Les labourages du champ requierent force es habitations/science et dilligence des oeuures. Et pource doit on querir principalement lieu conuenable et prouffitable pour sante/& aussi y vault moult la bonte de lair et du vent de leaue & le siege de la terre: car ces choses demonstrent le lieu habitable estre plantureux et sain sicomme il est dit. Les sages hommes qui veullent acheter manoirs/iardins et preaulx doyuent considerer par deuant toutes choses la sante du lieu affin que en leur marche et edifice de leur maison / la monnoye hastiuement ne leurs tournent a dommage de leurs corps et de leurs biens.

ff iiii

¶ De la congnoissance de lair.

¶ Chapitre.ii.

Lair est chault et moiste et nest de nulle cause change. Lair est bon quant il nest point pourry ne trop fort enchalent ne en au[illegible]e qualite: mais est attrempe ou bien pres Lair attrempe et cler est bon a sante dhomme et faict venir plantes et bien fructifier. Et celluy qui est plain de vapeurs empres mares et estangs est tout au contraire. Tout air qui est tost refroidy quant le soleil sen va et tost eschauffe quant il revient est subtil et delie. Lair est le pire [illegible] tous qui estrainct le cueur et qui griefve a respirer. Les lieux francz et loings de vallees basses et bien nectoyez de grosses nuees/ et de nuyct et tiennent les corps des habitans en sante sont tresbons.

¶ De la congnoissance des ventz.

¶ Chapitre.iii.

Ventz de midy a simplement considerer sont chaulx et moistes/ceulx de septentrion sont froidz. Ceulx dorient et doccident sont attrempez: mais en aucuns lieux/ceulx de midy sont froidz quant le vent passe par montaignes pleines de neiges. Et ceulx de septentrion sont chaulx.

¶ De la congnoissance des eaues.

¶ Chapitre.iiii.

Eaue est froide et moiste se elle nest muee daucun accident estrange par dehors. Les eaues de fontaines/de franche terre ou il ny a quelconque force de estrange disposition destrange qualite surmontans sont les meilleures des autres. Eaues pierreuses sont bonnes et ne se corrompent pas legierement de terre. Eaues des fleuves courans sont les meilleures des autres se elles sont sur terre franche et non pas puante ne pleine de ordure et quelles tendent en orient et seslongnent grandement de leurs sources sont les meilleures de toutes/ et celle qui va a septentrion est bonne. Celles q̄ vont a midy et occident ne sont pas bonnes/par especial quant les ventz les ont souffles. Leaue est bonne ou les choses sont tost cuictes sil ny a mauvaise odeur ou saveur des eaues semblables/celle q̄ est [illegible] plus legiere est la meilleure. Sublimation/distillation et decoction si amendent les mauvaises eaues. Entre les bonnes eaues celles sont a louer qui sont de pluye/par especial quant elles viennent en este avec tonnerre combien que pour leur subtilite elles soyent corrompues legierement. Les eaues des puys et des conduitz ne sont pas bonnes en la composition des fontaines/et par especial celle qui passe par tuyaulx de plomb. Eaues de maretz et de palus ou il ya sansues et toutes eaues ou substance de metaulx est meslee ne sont pas bonnes. Eaues de glaces et de neiges sont grosses. Eaue attrempement froide est la meilleure de toutes po² saines gens: car elle resveille lesperit et faict fort estomac/et la chaulde au contraire. Eaues salees font les gens mesgres/et les seichent et les troublent et font venir la pierre et oppilations. Se on ne peult congnoistre la bonte ou malice des eaues si regarde len a la disposition des voisins qui y demeurent.

¶ De [illegible] congnoissance du siege du lieu habitable en commun.

¶ Chapitre.v.

La chaleur et la froidure du lieu et la disposition [illegible] lhumeur ou seichteresse / le hault ou le parfond/la multitude des eaues on len peult veoir par leur bonte et malice des voisinages/montaignes de mares ou

de palus ou de mer la disposition de la terre se elle est moiste/brisure ou pleine dordures ou de pierres mineraulx/si monstrent la qualite du siege. Les habitans en lieux chaulx ont les faces noires et les cheveulx et les cueurs paoureux ⁊ envieillissent tantost. En lieux froidz les gens sont plus hardiz et de meilleure digestion. Et se la terre est moiste les gens sont gras/charnuz/tendres et blancz. Ceulx qui demeurent en lieux secs ont leurs corps et complexions offusques. Ceulx qui demeurēt en haulx lieux habitables sont sains et fors/ et sont assez labour et vivent longuement. Et en lieux parfons tout au contraire. Ceulx q̄ habitēt en lieux pierreux ou lair est en yver tresfroit et treschault en este/les corps sont durs et fors/et ont fortes chevelures/ilz veillent grandement/ilz sont inobediens ⁊ de mauvaises meurs. Ilz sont fors en batailles subtilz et aguz/en ars et en science. La cite ouverte en orient et close contre occident est saine de bon air/et celle q̄ est contraire ne vault riens. La disposition des habitans en ung pays monstre la disposition de la terre selon sante et maladie.

¶ Des combes et des maisons.
¶ Chapitre. vi.

La grandeur de la maison et de la combe ou le la court sera faicte au chāp selon la faculte du seigneur ⁊ le nombre du bestial et la quantite des fruictz qui y seront apportez. On les fera fortes et seures garnis de fossez et de murs ou despines pour les larrons. On ne plantera nulz arbres portans fruictz en la closture des combes affin que lamour des fruictz ne face despecer les hayes et ny fera len point croistre les arbres: mais tous seront ordonnez a la force de la closture la seurte et la delectation des seigneurs requiert force ⁊ beaulte es villes et aux maisons ou ilz habitent.

¶ Des puys et cysternes.
¶ Chapitre. vii.

Se il ny a fontaines ou rivieres es lieux ou len habite/len fera ung puys au moys Daoust ou de septembre en lieu convenable loing de toute ordure de fiens ou de palus et de toutes pourritures. Quāt len fait venir leaue dailleurs len doit estre diligent de forger le receptacle affin que la povre veine si se procure suffisance deaue. Ou nous userons de cisternes/nous mettrons anguilles et poissons de eaues doulces qui pour leur mouvement remueront continuellement leaue et la garderont de corrompre. Ou nous userons deaues de fleuves/cest bon davoir petites cisternes a sablon qui les purgēt de leur nature terrestre et les enclarcissent et embellissent.

¶ Des matieres des maisons.
¶ Chapitre. viii.

Les fondemens des maisons doyvēt estre plus larges q̄ les paroys/et doyvent estre parfondz iusques a la terre parfonde. Et si ny en a point il suffira de les mettre en parfond tant cōme la quarte partie de la maison sera haulte. La gravelle qui faict stridears ou gresille en la main quant on la tient ou q̄ ne laisse point dordure en ung drap blanc nect quāt on la gette dessus est noble et bonne pour massonner en deux parties/en telle gravelle on mettra la tierce partie de chaux/et se on y mect autant dung comme dautre ce sera tresfort cyment. En gravois deaue se on y mect la tierce partie de pouldre de tuille ou de craye/la fermete de locuvre si sera merveilleuse. Les boys pour les edifficces sont tresbons qui sont taillez et couppez en

nouembre ou en decembre / et par especial se on les trenche premierement ouure la moelle et les laisse len p aucuns iours tous droitz sur la racine. Ceulx qui sont prins en mõtaignes au regard de midy sont tres bons et de grant duree. La presence du seigneur faict grãt prouffit a la terre gaignable: car il fait labourer et q̃ laisse sa vigne / sa vigne le laissera. La gloutõnie des laboureurs et leur mauuaistie ne craignent rien fors la poincte du seigneur et sa cautelle.

Cy commencent les reigles de la matiere du second liure / et premierement de la qualite des terres / et de la diuersite des champs.

Chapitre premier.



La terre est merueilleusement froide et seiche: mais par aucunes choses estranges / on la change bien. Len doit querir en terre fecondite / plantureusete et que les mottes ne soyent blanches ne nudz ne mesgres de sablon ne de mixtion daultre terre / ne seule craye / ne grauelleuse / ne pierreuse / ne salee / ne amere / ne buyleuse / ne en vallee trop obscure: mais soit de grasses mottes presque mottes noires q̃ se puissent couurir de leur propre herbe / et que ce que elle portera ne soit rõgneux ne tord / ne trop sec de nature. La terre po² fromẽt est bõne qui naturellemẽt porte hyebles / ioncs grasses herbes / roseaulx gras / treffles / buissons gras / prunes sauuages / segue et maulues et telles herbes qui monstrent q̃ la terre est bonne et planturеuse p la largeur et gresse de leurs fueilles. La terre est bõne aux vignes q̃ est delyee et pouldreuse et qui gette les gettons beaulx et resplendissans et qui dõnent longs et planturеux sermens et qui ne sont / ne foibles / ne maisgres / ne chetifz / ne langoureux / ne torteux. Le siege de celle terre ne doit pas estre si plain q̄l face assem

blee deaue dedãs / ne si roide q̄ toutes eaues sen fluent / ne si tres hault qui sente trop les tempestes de froideur ou de chaleur: mais doit tenir le moyen en attrempance et mesure. En froides prouinces le champ aura regard a orient et a midy / et en chauldes a septention. La partie basse [illegible] [illegible] terre est grosse et froide / [illegible] celle denhault en la superfice et en la pleine mesgre delyee et chaulde. Et sont quatre manieres de champs. Lung est satif et semblable. Lautre est consite. Lautre compaistre et lautre nouable. Le satif cest vng champ que len seme chascun an qui est gras. Tout champ qui est chault et moiste / et mol par dessus et bien euaporable et legier a labourer et qui apporte grant fruict est bon. On doit eslire champ gras et delye qui soit de pou de labour et de grant fruict. La tierce est la pire qui est seiche et mesgre et froide. La terre seiche et brehaigne par trop grant ardeur sallee ou amere ne recoit point damendement: mais celle q̃ par trop grant humeur ne porte point est bien amendee par fosses que len faict a lenuiron. Les costieres des mõtaignes sont seiches [illegible] mesgres et leurs vallees sont grasses et moistes po² lhumeur qui en descend aual / et pource telz champs doiuẽt estre fossoyez par les costez affin que [illegible] gresse demeure es fosses et si ne fault poĩt fossoyer les mottes pource que se les eaues venoient en trop grant habondance / elles emporteroient la terre remuee tout aual / auec la semẽce. Le champ noual est celluy qui est premierement ramene au labourage ou q̃ retourne en sa premiere vertu p le repos dung an ou de plusieurs. Chãp trop pouldreux si nest pas bon po² planter: car [illegible] plante requiert lieu de ferme continuite ou elle se enracine et florist et faict fruict.

De arer fouyr et labourer.

Chapitre .ii.

Ilz sont quatre prouffitz venans de arer et fossoyer/cest assauoir quant la terre en est ouuerte et faicte egalle le châp en est mesle et en est assubtillie. Len doit garder que le champ boeux ne soit are ne celluy aussi qui est trop sec. Car len dit que la terre qui est trop boeuse traictee ne se peult demener tout au long de lannee/et la seiche est trop laborieuse et ne peult estre faicte menue comme elle doit/et se le champ sec de long temps est moiste pour aucune legiere pluye qui est cheue on le doit arer: car on dit que il est faict brehaing par trois ans. Châp fort et glueux plain de mauuaises herbes demâde quatre fois estre are. Châp plain qui a la terre nue et subtille est content destre are tant que len vouldra. Chascune arree si adiouste au fruict aucune chose selon la proportion de son nombre et le prouffit est plus grant que le labour/et se le labour est plus grât que le prouffit len doit tout laisser. En lieux secs du châp len taille plus meur et en lieux verds on taille plus tard. Qui en arant laissent terre crue entre les fosses et les rayes il faict preiudice au fruict et diffame la gresse de la terre: car vng peu de terre bien labouree apporte mieulx que trop grant abondance de terre qui est delaissee. On prendra garde que on ne laisse entrer les riuieres en terre non remuee/et doit on casser les mottes a mailletz/les choses de dedans se perdent qui ne laboure celle de dehors. Se le champ est pierreux len fera monceaulx de pierres en les cueillant et les mettra len hors de la terre si en sera le champ purge/et y pourra len arer ionces/herbettes et feuchieres/et les mauuaises herbes seront vaincues par souuent arer au moys de Juing ou par semer luppins sont ramenez a neant.

Des semailles. Chap. iii.

En terre froide on fera hastiuement les semailles dautomne affin que les bledz ayent aucune force auant yuer: mais en chaulx et gras lieux len pourra bien attendre affin que les semences ne soyêt greuees de mauuaises herbes. Et le champ trop moiste sera seme en printemps auquel par especial len mettra febues et lin: car quant len ostera les racines len en traira les humeurs superflues. Toutes choses semees en printemps si seront semees plus meurement en lieux chaulx et plus tardiuement en lieux froidz. La semee dautône tout au côtraire. Les champs mesgres serôt semez plus tost/et les gras plus tard. Champs plains deaues seront semez plus hastiuement en automne. Se le champ tresgras et plantureux nest seme vne fois ou plus chascun an il luxurira en faisant diuerses herbes qui ne seront pas legierement ostees. Ilz sont deux choses en chascune semence. Cest assauoir la vertu formatiue que elle a du ciel/et la substance formelle qui forme la figure en la plante et les membres de la plante. Toute semaille doit estre faicte quant elle a plus grant ayde du ciel et ce est au premier aage de la lune: car elle a lors ayde de chault et de moisteur et de la lumiere du soleil qui viuifie/et de la lune auec. Toute semaille qui est faicte quât le soleil va du signe du mouton a lescreuice est parfaicte/et les automnelles qui feront racines si seront remuees en deue quantite de leur substance. Celles aussi de printemps qui gerront la matrie de la terre si bouteronneront/lors et le soleil attrempe que leur aydera les fera germer et floriront auant le temps de sec este. Len gardera bien que len ne gette semêce oultre mesure au châp et se on le faict le fruict en sera mesgre et de petite suffisance/et doit on prendre garde que les semences que len vouldra getter en

terre ne soyent corrompues : mais soyent tresbonnes et ne passent point plus dung an. Toutes semences et tous labourages doyuent estre bons & nobles et commectz et gette en les terres celles que tu auras esprouuez : car len ne doit point auoir esperance es nouuelles especes de semences se elles ne sont par auant esprouuees. Les semences forlignent plus tost en lieux moistes que en secs. Toutes manieres de potages peuent estre semez en lieux secs : mais la feue seulement doit estre semee en terre moiste combien quelle puisse estre en lieux attrempez : mais toutesfois se la seicheresse a este longue elles se garderont aussi bien en champs comme en guerniers.

¶ De leaue des plantes.

¶ Chapitre. iiii.

Leaue qui est meilleure pour arrouser champs et meurir les fiens est leaue de palus ou de fossez qui est assemblee de pluyes et de rousees. Leaue de pluye aussi vault aux plantes et de fontaines quant le soleil les aura eschauffees.

¶ De labourer et cultiuer les champs et les plantes du fumage / et de transmutation des plantes.

¶ Chapitre. v.

La substance de la plante qui naist est changee et alteree grandement de trop moiste et gras fiens / et de la pourriture & la saueur du fruict en est muee et empiree / et telle plante en est remplie de superflues fueilles et molz rainceaulx sans proffit. Tresbon fiens est de tous oyseaulx et de bestes a quatre piedz qui est en voye de corruption a na pas encore perdu sa chaleur ne est seiche. Le fiens change & mue la nature de la plante plus q̃ ne faict la viande la beste qui en est nourrie. La nature des plantes est mieulx muee par fiens que par autre maniere. Terre moiste et froide est tresbien amendee par ardeur et tiges / par leurs cendres / & quant len gette le fiens sur le sien le faict tẽdre et abonder en humeur. Len espandra cendres en champs en lieu de fiens. Le fiens qui aura este repose par vng an est prouffitable & ne fera nulles herbes : mais celluy qui est plus vieilz ne vault riens. Vieilz fiens faict aux prez plantes dherbes. La purgation de la mer se elle est essencee des eaues doulces et meslees auec autres choses vauldra fiens. Les champs doyuent estre plus espes fumez en costieres que en plain champ / et moins en decours de la lune / & ne fera len plus de monceaulx de fiẽs aux champs que len alrera la iournee. On ne doit pas fumer trop ensemble : mais plusieurs fois petit a petit. Champ plain deaue veult plus de fiens que le sec. Se tu as deffault de fiens tu mettras trop bien croye en lieux sablonneux / et en lieux plains de croye et trop espes tu y mettras sablon / et en lieux froidz tu y mettras argille. Ces choses prouffitent aux bledz et font belles vignes ou tu y mettras et semeras lupins que quant ilz seront venus a croissance seront retournez et remuez auec la terre. La boue & le fons des paluz faict le champ gras et planturcux. La meilleure nourriture des plantes est le fiens trempe en palue / et pourrie en humeur pourrie et meslee auecq̃s conuenables estronge. Les champs des costieres doyuẽt estre remuez es parties denhault bien grandement et souuent / et au meillieu peu et a tard / & non point es parties daual.

¶ Daucuns principes des plantes et de leurs operations.

¶ Chapitre. vi.

Sept choses sont sãs lesquelles quelconque plante ne naist. Cest assauoir trois chaleurs du cercle du ciel

du secret de la semence / et trois humeurs
de la matiere semable / de la terre / de la
pluye qui y chet et lair contenant. Les oeu
ures de la plante sont de vser de nourritu-
re croistre et engendrer. Le ventre des arbres
est la terre ou ilz laissent toutes leurs ordu
res et y fichent leurs racines aual en terre /
affin quelles succent leur nourriture com
me de lestomach: car silz les espandoient en
hault en la plaine terre ilz seicheroient tan
tost. ¶ Cest chose certaine que les arbres ne
croissent pas tousiours comme les racines
sont dedans terre tendres: mais toutes cho-
ses ont certain terme de leur grandeur en
tre deux termes / de tresgrant et trespetit en
son espece. Les plantes prennent leur nour
riture en succeant lhumeur par les con-
duictz delyez euaporans et attrayans / et de
ce qui est esleue par dehors et traict en hault
par lesperit ilz forment en bourions tout ce
quilz engendrent. Les plantes qui ont chaul
des racines cleres et euaporeuses attrayent
plus de nourriture quelles ne peuent dige
rer / et pource ilz font fruictz qui pourrissent
voluntiers qui nen oste lhumeur superflue
Toutes plantes qui ont grant moelle sont
nourries par conduictz poreux montans
tout droict en hault. La multitude des ra-
cines vient de grant abondance de nour-
riture et chaleur du soleil qui touche lar-
bre de toutes pars qui esmeult le ius et le
transporte aux extremitez. La chair ou la
poulpe du fruict est creee et produicte de
nature affin que la semence cheant en ter-
re soit fumee conuenablement et en vien-
nent plus tost a conualescence. Les arbres
aucunesfois portent fruictz: mais les vngs
laissent a porter par deffaulte de nourritu
re et pour la vertu qui est toute espuysee / si
ne peuent pas suffisamment nourrir le
fruict et les rainceaulx silz ne se reposent
reprenant leur vertu. Toute plante qui
naist de semence vient de saulua[ge] racine
et passe par la souche et les rainceaulx af
fin quelle acquiere la vertu de tout larbre
et que il puisse engendrer son semblable.
Quant une racine est trenchee plusieurs
en naissent souuent qui nourrissent la plan
te en lieu delle. Se len trenche aucun arbre
vieil ou trop haste et vse il bourionnera las
chement et foyblement ou ne fera que her
bes ou champignons. Arbres sauluages
font plus de fruict: mais ilz sont moindres
et plus meigres pour la seicheresse de la
nourriture. Les francs en font de moindre
nombre: mais ilz sont plus grans / meilleurs
et plus doulx pour la cause contraire. Tou
te plante masle porte plus tost que la femelle
pour la chaleur plus tost mouuant / et sont
leurs fueilles plus estroictes pour la seiche-
resse du masle. Aucunes plantes empes-
chent les autres en generation et en fruict
comme corillus et choulx empeschent la
vigne et la droe empesche le bled / et le noyer
empesche presque tous autres pour la mer-
ueilleuse amertume de luy / si y conuient
bien prendre garde. Toute plante a neces
site de quatre choses / cestassauoir de lhu-
meur seminalle terminee de lieu conuena
ble deaue ou de humeur attrempee nour-
rissant et dair proportionne. Les plantes en
chault temps croissent en lumbre de la
nuyt et deuiennent molles en lardeur du so
leil. Les plantes en yuer assemblent toute
leur humeur es racines / laquelle ilz espan
dent par les rainceaulx en temps deste en
les croissant. Toutes choses qui naissent
en la plaine de la terre viennent de vapeurs
par dessoubz montans en la superfice de la
terre. Les fruictz des montaignes sont plus
sauoureux que ceulx des vallees / pource
que la digestion est en eulx mieulx acom-
plie.

¶ Des parties des plantes.
¶ Chapitre. vii.

Le ius est ung humeur attraict par les conduyctz de la racine et termine par la chaleur digestiue a la semblance de la plante pour nourrir les racines/et sont semblables a la bouche quant a traire la nourriture: mais pource quelles gettent par une infusion la chaleur viuifiant toute la plante elles ont toute la semblance du cueur. Les moelles sont es plantes comme la nucha aux bestes. Les neuz sont creez en toutes plantes qui ont moelle largement et qui sont concauees pour retenir la nourriture et lesperit dont il les conuient viure et croistre iusques a tant quelles seront digerees conuenablement. Les escorces sont aux plantes comme le cuyr aux bestes/non pas de [illegible] couuerture des veines: mais de lhumeur terrestre hors boute a [illegible] superfice de larbre engendree. La matiere des fueilles est humeur eaueuse/non pas bien digeree: mais meslee aucunement auec la hue terrestre/desquelles nature qui est sage deffend son fruict de lardeur du soleil superflue. La matiere du soleil est une vapeur seiche et venteuse pour perpetuer et tenir en duree lespece des plantes/et est engendree de lame vegetatiue. La substance des fleurs est engendree de lhumeur parfaictement digeree qui sauance deuant le fruict par [illegible] feruent bouillant.

De la plantation et generation des plantes.

Chapitre. viii.

Aucuns arbres et autres plantes sont engendrees plantees. Les autres sont de semences. Les autres par soy de la commixtion des elemens et de la vertu du ciel. Les rainceaulx qui viennent plantez sans racines silz sont sans substance on les trenchera par aual quant on les vouldra planter pour traire plus diligemment la nourriture. Larbre de qui la semence est foyble vient mieulx des rainceaulx ou de racines que de semences/et en croist mieulx. Plantes moistes et plaines deaues et molles en quelconque maniere quelles soient fichees en terre se reprennent tantost et font racines. Quelconques plantes chauldes/combien quelles soient dures se les rainceaulx sont fichez en terre ilz reuiennent pource que leur chaleur attraict fort leur nourriture. Les rainceaulx darbres de ferme substance vallent mieulx pour planter quant ilz sont arrachez que quant ilz sont taillez/pource quilz ont les conduyctz mieulx ouuertz pour attraire leur nourriture/et ceulx qui seront de molle substance seront trenchez de trauers et non pas entour. Toutes plantes qui portent fruictz secz/chaulx et aromatiques sont plus proprement plantees en montaignes/et ceulx qui ont fruict ferme et moiste sont mieulx en vallees plantees ou semees. Arbres qui ont petite et foyble semence peuent estre plantez de semences et de rainceaulx/et viennent en conualescence: mais il y a plus grant peril en plantation de [illegible] semence/et si attend on trop/et si en vient plante sauluage: mais elle vient plus tost de rainceaulx et si en vient franche silz sont prins en arbre franc. Les arbres qui portent grant semence et forte viennent mieulx de la semence que des branches. Arbres qui ne portent point de fruict viennent seulement des rainceaulx ou de plantes arrachees. Se le champ que len veult semer nest bien asseur de bestes rongeans on nourrira en aucun lieu clos par deux ans rainceaulx ou semences en terre doulce/deslyee et dissoulte et aucunement fumee/et puis on les transportera es lieux qui seront conuenablement a ce disposez. Tou[illegible] plante nouuelle est aydee de souuent fouyr et de arrouser en temps chault. On doit garder espaces entre les arbres et entre les vignes selon [illegible] grandeur des arbres et la

coustume des terres biē appeouree. Toute plante en lieu sec ou en declin doit estre plantee plus parfond et en lieux bas/moistes moins parfond. Se len plante en terre crayeuse on y meslera du sablon/et en sablon on meslera craye/et en la mesgre on mettra abondance de fient. Quāt on trāsplantera vne plante de place en autre on luy donnera tel regard du ciel comme elle auoit auant. Quant on met vne plante en la fosse on trenchera ce qui sera blece en la racine. Et doit on bien regarder que la terre ne soit trop molle ne trop seiche/et vauldra mieulx prendre sur le sec que sur le mol Mais es lieux arez et motteux on plantera auant yuer et aux vallees en printēps/ et aux lieux bien attrempez en chascun diceulx temps. Se len veult semer arbre on doit eslire semences tresbōnes et en ianuier on les mettra non pas plus de quatre doys en pfond soubz terre/ et se le lieu est chault et sec on les pourra mettre en octobre. Les rainceaulx q̄ len plante sans racines sont mieulx plantez en mars que en autre tēps pource que la verte humeur et seius est [illegible] seru en lescorce/ et aussi en octobre quant lesperit viuifiāt de [illegible] plante ne sest pas encores reboute es racines. Le rainceau que len veult planter ne doit point estre tuerd ne greue en riens: mais silest de dure et ferme substāce bon sera de fendre la tige aual et y mettre vne pierrette. Les rainceaulx q̄ len doit planter doiuēt estre bien beaulx resplendissans [illegible] pleins de humeur et de beaulx bourions et plusieurs oilletz tous ramenez a vne matiere. Se les raīceaulx que len veult planter sont trop longs on pourra coupper les sommetz quant on les mettra/ et laissera len conuenable longueur comme en saulx/vigne et oliuier et telz arbres.

¶ Des entes. ¶ Chap. ix.

De toutes les entes les meilleures sont de enter semblable en semblable cōme poyrier en poyrier/ vigne en vigne. Il nest pas bon de enter sur dur tronc: car il ny peult enuoyer les vertus radicalles: mais [illegible] est de celluy ou il ya peu de durte et grant ius. Les gettons que len doit enter soiēt pleins de ius et nouueaulx a plusieurs bourions gros et espes et puis detrenchez en larbre de la partie dorient mieulx que dautre part. La diuersite des pōmes et des poyres et dautre fruictz viēt de lente des arbres dune espece. Lente es grās arbres q̄ ont grosses escorces et grasses sera faicte entre le boys et la premiere escorce/et es delyez len fendra le tronc. Et combien que len puisse enter en plusieurs tēps toutesfoyes [illegible] meilleur tēps est quāt les oilletz se prēnent a monstrer: mais arbres qui fluent gomme doiuent estre entez auant que la gomme ysse. On ne peult enter au morceau fors que quant lescorce est desseuree ia du boys. Cest tresbien que le morceau trenche dune part soit mis et que [illegible] sommet de la verge soit laisse iusques a tant ql appere que le morceau soit reprins La plante entee reprent sa nourriture [illegible] la souche/et tant que puis quelle est venue elle souffre peu ou neant quelle bourionne la par dessoubz les neuz. Toute ente de tant quelle est plus bas elle vault mieulx: car le fruict en est plus franc et en vient mieulx.

¶ De la medicine des arbres/et de la terre.

¶ Chapitre. x.

Se len trenche ou fend les racines des vieulx arbres et len met pierres en la fente elles trairont mieulx leur nourriture/et aucunesfois ceulx qui estoient brehaignes deuiennent planteureuses. Jeunesse retourne aux plantes

enuieillies par la trenche des rainceaulx se ilz nestoient auant venuz a la derniere vieillesse. Tout plante franche qui la laisse a cultiuer deuiēt sauluage / par especial se elle est en sablon ou en grauoys / et toute plante sauluage deuient franche qui la laboure. Le labeur & lart daffranchir larbre sauluage est en retourner / fumer et arrouser / attremper et amesurer la terre a la nature de larbre / et en retrenchant les superfluitez et espines & a enter. Toutesfois que le champ sera en malle disposition le sage laboureur le mettra en bonne. On extirpera en chāp noual qui le vouldra ramener a poit et arrachera len malles herbes sauluages et racines qui succent lhumeur de la terre et du champ. Le champ noual est plantureux par plusieurs ans / et puis on mettra du fient sil doit demourer et estre plantureux / ou sil nestoit gras on le doit laisser reposer / et par especial quant auec substance herballe et pleine de paille les plantes qui y sont semees sont cueillies ou arrachees auec les racines. Quant lhumeur est attraicte par les semences et les plantes aussi lesperit viuifiant du champ la terre en est destraicte. Et quant elle se repose par certain temps il y retourne de rechef plus tost a lune et plus tard a lautre / comme vng champ est plus gras que lautre. Toutes choses q̄ se parfont a labeur & vertu despendue silz se reuiennent par entrepris repos ilz se dissoluent et corrompent. Se necessite contrainct desperer aucune chose de terre salee on la semera ou plantera apres autompne affin que sa malice soit ostee ou corrigee par pluye dyuer / Et aussi on y meslera aucun peu de terre doulce ou de grauoys de riuiere se on y veult faire vergiers.

Des garnisons.

Chapitre. xi.

En terre de craye qui tumbe voluntiers les fossez seront peu pendans Mais terre rouge / glaireuse et argilleuse qui ne chet pas de legier len les fera plus pendans. En lieux ou garnison est necessaire comme en vignes ou autres plusieurs lieux on fera plantes seulement despines / & ou il ny a pas si grāt necessite & len na pas abondāce de boys pour ardoir & pour edifier on les fera darbres tant seulemēt. Quāt on fait aucune plantation darbres ou despines pour hayes on les couppera empres terre quāt ilz auront deux ans pour bouionner et espessir les hayes.

Cy cōmencent les reigles de la matiere du tiers liure qui sont des greniers / des grains et des semailles.

Chapitre. i.

Greniers doiuēt estre froitz / venteux secz et loing de toutes humeurs et punaisies & estables / & le midy leur doit estre au contraire. Il nest riens plus proffitable pour garder blez q̄ est le mettre bien sec en greniers et que aucunesfois on les change de lieu en autre pour refroider. Le lieu ou les fromētz sont mis ne doit pas estre trop violent en froit ne en chault / car pour ces deux causes il se corrōpt. Se len seme potages trop tard on les doit auant tremper en eaue de fient pour les faire germer plus tost. Tout grain qui naist en terre grasse est plus gras et plus nourrissant & plus pesant que nest celluy q̄ naist en terre mesgre. Fromentz & autre grains se delectent en champ patent et ouuert et les vmbres leur nuysent. Le froment forligne souuēt en lieux moistes & pleins deaue et se conuertist en auoyne et en droe. Le froment des costieres est plus fort en grain: Mais il vient moins a la mesure. Tous grains fors q̄ millet sont plus longuement

gardez es gerbes que batuz. Toutes choses semees en temps deste demandent terre dissoulte et redoubtent craye: mais la seule milique ne la redoubte point.

¶ Cy commencent les reigles de la matiere du quart liure des Vignes. Et premierement daucunes choses communes.

¶ Chapitre. i.

Combien que len trouue plusieurs diuersitez de vignes / toutessois chascun doit tenir la coustume de son pays ou autrement il aura deffault de laboureurs qui les font. La vigne demande le ciel de moyenne qualite / et mieulx tiede que froit / et sec que pluuieux / et doubte vent et tempeste. Le vent de galerne faict vignes plantureuses / et le vent de midy les anoblist / sicest donc en nostre pouoir plus de vin et meilleur. Les champs portent plus largement de vin: mais les costieres le portent plus noble. En lieux froitz on plantera vignes par deuers midy et en lieux chaulx par deuers septentrion et en lieux attrempez par deuers orient et occident. Les lieux muent souuent la nature des vignes / et pource len appareillera leurs especes selon leurs commencemens. On mettra en lieux plains vignes qui soustiennent vents / tempestes et bruynes / et es costieres vignes qui soustiennent ventz et seicheresses / et en champs gras gresles vignes et plantureuses / et en lieux mesgres vignes portans fertile bons / et en lieux froitz et pleins de nuees celles qui sauancent de porter auant yuer / ou celles qui florissent plus seurement de durs raisins entre chaleurs / en lieux venteux celles qui sont plus tenans / en lieux chaulx celles q ont plus tendre grain et moiste / en lieu sec celles qui ne pouent porter pluyes. On doit eslire les vignes q par le tesmoing des voysins aymet les lieux contraires a ceulx ou elles ne peuent durer. La plaisante et seraine contree souffrera toutes manieres de vignes. Le sage homme aymera celles qui seront esprouuees et les mettra en telz lieux ou elles pourront ensuyure celles dont elles sont leuees et prinses. La terre pour mettre vigne ne doit estre espesse / ne dissoulte / ne trop chetiue / ne trop fumee / ne champestre / ne trop roiste / ne seiche / huylleuse / salee ne amere: mais doit estre et tenir le moyen entre ces qualitez et plus prochaines a la haulte que a la basse. Nous eslirons pour vignes rudes champs et par especial sauluages. La pire de toutes est celle ou il y aura eu vignes vieilles / et sil en est necessite on dissipera premierement les racines de la vieille vigne par plusieurs araisons et diuers labourages. Tout le lieu que on deura planter sera par auant deliure de tous empeschemens affin que la terre fossoyee soit apres foulee par souuent y marcher.

¶ De lelection des plantes de la vigne.

¶ Chapitre. ii.

Les plantes des vignes q sont tranchees en octobre ou en mars de la vigne sont meilleures que toutes celles q sont cueillies en autre temps. Se tu veulx planter en terre bien mesgre vigne ne prens pas sarmentz de trop grasse vigne. Les sarmentz q len doit planter doiuent estre esleuz de vigne moyenne de cinq ou six oeilletz yssuz hors de la vigne vieille. Nous ne prendrons point les sommetz denhault par especial quant nous vouldrons planter la vigne en arbres: mais encore le getton qui vient dautre ne doit point estre prins pour porter fruict. Le certain signe est que la vigne soit planturcuse / se daucun dur lieu elle auance le fruict et remplist les rainceaulx de fruict q sourdent de tous costez. On ne peult

scauoir que [illegible] Vigne soit planturense pour Vng seul an: mais pour quatre ans on cōgnoist la Vraye nature et la noblesse des gettōs. Le nouueau branchon qui na rien de Vieil ou les neuz sont dēt espes doit estre esleu et prins pour planter.

¶ Des reigles de la plantation des Vignes. ¶ Chap. iii.

Se la terre est grasse on laissera plus grans espaces entre les Vignes/ꝛ se elle est mesgre on la laissera moindre: car toutes Vignes ne se plantent pas dune maniere/ ne Vng an ne oste pas lesperance de la Vigne. Mieulx sera de planter Vigne [illegible] lieux caueulx apres yuer/et en lieux secs auant yuer/et les gettons en seront gouuernez.

¶ De lincision et doleance de la Vigne. ¶ Chapitre. iiii.

Le tronc de la Vigne q̄ len Veult enter doit estre esleu ferme et fort et ait abondance de force pour nourrir lesperit ꝛ nait en soy quelque Vieillesse ne autre tendresse affin quil ne seiche. On entera la Vigne dessoubz terre ou empres terre/car elle se reprent a peine quant elle est entee dessus terre. Les gettōs doiuēt estre fermes/ rondz ꝛ espes et auoir plusieurs oeilletz et deux ou trois neuz en suffisant a lente. Quāt la Vigne sera entee on la fouyra tresbien et sera deffendue du soleil et du Vent par aucune couuerture. Quant la chaleur du temps assault la Vigne entee len y deura mettre au Vespre Vng peu de doulce humeur petit a petit. Quant le germe [illegible] la Vigne entee se prent a croistre on le doit soustenir dauc une ayde de eschallatz affin q̄ aucun mouuement ne le casse pour sa tendreur et ieunesse.

¶ De tailler les Vignes. ¶ Chapitre. V.

Les Vignes doiuent estre taillees en lieux froitz apres yuer et en lieux chaulx et en lieux attrēpez sil se peult faire. On ostera les semēces fors et foybles et nez en mauuais lieux ꝛ en lieux plus gras ꝛ plus gros len pourra estendre les Vignes plus hault/ et en lieux mesgres ou en costieres plus bas. On deura laisser le nombre des sarmētz plus ou moins. Les Vieilz sarmētz ou les fruictz du premier an aurōt pēdu seront tous retrēchez ꝛ les nouueaulx seront laissez fors q̄ les chetifz et de nulle Valeur. Les Vignes de peu de fruict ou il sourd assez de neuz seront estroict taillees/ꝛ celles q̄ aurōt grās espaces entre leurs neuz serōt taillees plus large. On doit ꝯsiderer trois choses quant len Vouldra tailler/ cestassauoir lesperāce du fruict/ la succession de la matiere ꝛ le lieu q̄ le garde. La Vigne q̄ est plus tost taillee bouriōne plus tost et gette plus de sarmentz ꝛ plus grās/ ꝛ celle q̄ est plus tard taillee faict aucun cōtraire: car elle Viēt plus tard ꝛ fait plus de fruict. On taillera la Vigne plus estroict apres bōnes Vendāges/ ꝛ apres petites Vendāges plus large. Il proffite grādemēt aux Vignes ꝛ pespecial aux nouuelles quāt on les a desperes ꝛ len retrēche les racines q̄ sont sans proffit quelles gettent en parfond.

¶ De fouyr les Vignes. ¶ Chapitre. Vi.

On doit fouyr les Vignes auāt q̄ les oeilletz engrossissent: car se loeillet de la Vigne est ouuert ꝛ a regard au labourer on y perdra Vne grosse esperance de la Vendange. Cest Vne chose toute certaine que Vigne florie ne doit point estre touchee. On fouyra la Vigne quant la terre nest ne trop dure ne trop molle:

mais quant elle est en moyenne disposition et pouldreuse/et doit on considerer q̃ toute la terre soit egallement remuee/et par especial entour les vignes et empres affin quil ny demeure point de terre crue/laq̃lle chose le diligẽt vigneron considerera a la verge.

¶ Des grappes et du vin.
¶ Chapitre. vii.

Se les grappes grasses et comme meures sont desnuees par les costez ⁊ les fueilles ostees/⁊ puis cueillies par air serain et la rousee seiche le vin sera bon ⁊ se gardera bien. Grappes reluysans et non pas grasses ne degastees feront plus fort vin et trop meures le ferõt doulx/trop vertes le feront vert et agu / et pleines deaues le feront eaueux. Grappes cueillies au croissant de la lune font vin moins gardable. Le vin est blece de plusieurs causes et est trouble/comme de chaleur et de froit/de paour/de tonnerre/de mouvemẽs de terre/de esmouvoir le vaisseau et de vent de midy/⁊ aucunesfois nest q̃ vng petit/⁊ lors q̃ vng peu de medicine cõtraire le guerist/⁊ aucunesfois est grandement greue si luy convient plus forte medicine cõtraire/et aucunesfois lest tãt q̃ toute sa chaleur naturelle est entierement estaincte/⁊ lors il ne se peult guerir: car au mort nulle medicine peult estre donnee.

¶ Cy commencent les reigles du cinquiesme livre des arbres et de leurs labourages.

Combien que aucuns arbres desirent air chault et aucuns froit et plusieurs bien attrempe. Et aucuns veullent terre grasse ⁊ les autres mesgre/toutesfois tous saccordent en ce que tous veullent terre sus elle sur la pleine superfice et moiste dedans

Len descouurera et chaussera len les racines des arbres en automne ⁊ y mettra len aucune gresse q̃ sera attrempee par le flux de la pluye et trãsportees deux racines couvertes/et se elle est trop sablonneuse elle recevra bien craye grasse. Et se elle est trop crayeuse len y mettra du sablon. En terres grasses on esleuera les tiges plus hault et en moyenne moins hault. Les plantes des arbres ne seront point taillees du temps quelles seront plantees iusques a trois ans apres. Len prendra diligence et cure des la adolescence des plantes de les procurer iusques a leur deue croissance que la tige soit divisee en rainceaulx/en verges et en petiz boutons portans fruict. Et quant il viendra en perfection et envieillira len en trenchera toute la seicheresse et superfluite des rainceaulx que il ne peult pas bien soubstenir avecques le fruict. Toute taille darbre peult aucunesfois estre faicte des le temps que les fueilles cheent fors que lacuisemẽt en gele iusques a tant que ilz commencent a getter/il convient attendre que la bastardie nee en lherbe ou empres la souche ou les racines sourdent ny soit laissee. Mais on doit la tailler iusques au rez. Les herbes qui sont contraires a larbre pour la grandeur de leurs racines doyvent estre ostees du tout. Se les arbres portent fruict vereux len percera leurs racines de vne tariere ou le tronc sur les racines / et mettra len au trou vng coing de chesne. Quant arbres languissent on les deschaussera et puis y mettra len entour de la terre de saine disposition.

¶ Cy cõmencent les reigles de la matiere du sixiesme livre des iardins et des herbes. Et premierement de lair/de la terre et du siege convenable aux iardins.
¶ Chapitre premier.

Les iardins veullent air franc et attrempe ou y approchant: car ilz redoubtent lieux de trop grant seichceresse se on ne leur ayde de arrousemement ou se ilz nont ayde de la pluye. Aussi ilz ne peuent soubstenir lieux de froidure mortifiant/et si ne sont ne de proffit ne de plaisir en lieux umbrageux. Les iardins desirent terre moyennement deliee et mieulx moiste que seiche. Craye si est fort ennemye aux iardins et aux iardineurs. Herbes qui sont nees en printemps en terre qui est trop dissoulte viennent tresbien et beau: mais elles seichent en este. Le pre est tresbien assis que a au dessus de luy ruysseau dont il puisse aucunesfois estre arrouse par rayes convenables: car le iardin assis en la doulceur du ciel et qui est arrouse de fontaines a plaisir est presque franc/et na mestier de semer ne de labourer. Jardins desirent terres tresgrasses et y doit avoir en la plus haulte partie de soy aucun fumier de qui le ius descende de soy mesmes et le face plantureux/et de qui chascune partie du iardin soit engressee chascun an une fois quant on le devra semer ou planter. Le iardin doit estre pres de la maison: mais toutesfois loing de laire/car la pouldre des pailles perce les fueilles des herbes et les seiche/et les griefve. Le siege du iardin est bien cure de que la plaine doulcement enclinee est arrousee du cours de leaue courant par certaines espaces

Du fouyssement des iardins.

Chapitre.ii.

Les parties des iardins seront ainsi divisees que celle ou len semera en autonne sera fossoyee en printemps/et celles que nous semerons entierement seront fouyes en autonne affin que du benefice du froit et du soleil ilz soyent seichees. Et se on a souffrete de terrouer en chascun temps de lan/la terre qui est egalle entre humeur et sec pourra estre fouye/et tantost semee quant on laura tresbien engressee. On fera le fossoyage du iardin premierement parfond et gros/et puis sur luy on estendra du fiens/et apres sera encore menuement fouy et la terre fouye avec le fiens et ramenee en pouldre tant comme len pourra.

Des semailles des iardins.

Chapitre.iii.

En lieux froidz les semailles dautonne ne seront faictes plus tost/et de printemps plus tard. Mais en lieux chaulx celles dautonne seront faictes plus tard/et celles de printemps plus tost. On peult bien semer herbes toutes seules et ensemble affin que celles qui seront semees seules demeurent/et celles qui seront meslees seront ostees et levees sicomme on les vouldra transplanter. Les herbes que len doit transplanter seront semees espesses/et celles que on ne veult bouger seront semees au large. On doit regarder que les semences que len veult semer ne soyent corrompues. Et pource on doit eslire celles qui ont farine blanche dedans et qui sont plus grosses et poysent le plus/et quelles ne ayent plus de ung an. Il advient souvent que les semences combien quelles soyent tresbonnes nonobstant ce si ne viennent ilz point a bien pour aucuns empeschemens des cours du ciel/et si advient souvent prouffit de getter diverses semences ensemble affin que le temps qui par adventure est contraire a aucune semence vaille a lautre et que le champ ne demeure pas nud. La semence est bonne de toutes herbes quant la lune est en croissant/et si advient souvent que la semence ne vient pas a prouffit quant on la gette en decours. Toutes herbes ou la plus grant partie sont bien transplantees quant elles seront ung peu creues et la terre nest pas trop seiche.

¶ De layde des iardins.
¶ Chapitre.iiii.

Il prouffite grandement aux iardins se len en oste les herbes nuysans / toutesfoys que il en est mestier affin quelles ne soustrayent aux bonnes leurs nourritures. Entre les choses q̃ plus leur nuysent cest que len aille par dessus quãt la terre est molle. Se la terre est trop crayeuse len y meslera du sablon ou grãt foison de gresse ꝛ terreura len souuent la terre et se elle est trop sablonneuse len y meslera fiens et terre.

¶ De la cueillette des herbes/des fleurs et des fruictz et racines.
¶ Chapitre.v.

Les herbes pour la viande doiuent estre cueillies quãt leurs fueilles sont venues a deue croissance ou pres: mais celles pour medicines seront cueillies quãt elles auront entiere grandeur auant que la couleur se change et que elles cheent. Les semences seront cueillies quant leur terme est venu et puis leur seiche leur crue aquosite. On prendra les racines quant les fueilles seront cheues ou quant elles cherront. Len cueillera les fleurs quant elles seront entierement ouuertes auant que les pampes en cheent. Les fruictz seront cueilliz quant ilz seront accompliz auant que ilz se disposent a cheoir. Toutes choses que len cueillera au decours de la lune seront meilleures et plus durables que celles q̃ len cueille en croissant / et les choses cueillies en cler temps sont meilleures que les choses en temps prochain de pluyes.

¶ Des vertus des herbes.
¶ Chapitre.vi.

Herbes sauuages sont plus fortes que les franches et si sont de moindre quantite cõmunement. Et des sauuages celles des montaignes sont les meilleures et les plus fortes/ꝛ celles dõt les lieux sont venteux ꝛ plus haulx sõt les plus fortes/ꝛ aussi celles dõt la couleur est plus teincte/et la saueur plus apparẽte ꝛ lodeur plus forte seront les plus puissans en leurs especes. La vertu des herbes est affoiblie communement apres deux ans ou trois.

¶ De la conseruation des herbes/des fleurs et des racines et des semences.
¶ Chapitre.vii.

Herbes/fleurs et semences doyuent estre gardees en lieux secs et obscurs/et en sacz et en vaisseaulx bien estroictes serõt gardees/ꝛ par especial fleurs affin q̃ lodeur et la vertu ne se perdẽt p exhalation/racines se gardẽt le mieulx en delie sablon ou gravois se ce ne sont racines q̃ se doyuent garder seiches ꝛ qui mieulx se garderoient en lieux secs ꝛ obscurs. Les semences des porreaulx et des ciboulles et de aucunes autres herbes se gardent mieulx en leurs cosses que ailleurs.

¶ Cy commencent les reigles de la matiere du septiesme liure des prez et boys. Et premierement quel air/terre/eaue et siege les prez desirent.
¶ Chapitre premier.

Prez desirent air attrempe en approchant a froit ꝛ a moiste: car trop grant froidure empesche la generation des herbes/ et aussi faict trop dhumeur et de sec ꝛ trop de chaleur art toute la verdure. Il desire terre grasse pour auoir assez herbes. Mais pour les auoir sauoureuses ilz la veullent moyenne et non pas trop mesgre: car ilz la

refusent. Ilz demandent eaue par especial de pluyes et de maretz chaulde et grasse: mais ilz sont blecez de nege gelee: mais se il est bas il deura auoir continuellement hu meur enclose: mais celluy q̃ est trop parfond nest conuenable a aucunes bonnes herbes: mais a herbes de palus sans saueur.

¶ Comment les prez sont faitz procurez et renouuellez.

¶ Chapitre. ii.

Combien que prez viennent con tinuellement p soy / toutesfois les fait on bien par oeuure ma nuelle quãt on extirpe les boys et les lieux aigues ou applanist les chãps arez et semez de vees / de pouldre et de semen ce de foing. Len procure les bien prez se len oste tous les empeschemens qui y sont nez et naissent et les grosses herbes aussi qui y sont sans prouffit sont ostees apres grans pluyes et bien desracinees. Ceulx qui plus souuent serõt arrousez fructifierõt plus et se ront seiez ou faulchez en temps et en saison. Les vieulx prez seront nectoyez de la mous se et ceulx qui seront faitz bechaingz serõt plusieurs fois arez / et tantost seront semez.

¶ Cõment le foing est cueilly et garde et de son prouffit et des boys.

¶ Chapitre. iii.

Foin doit estre seis ou faulche en temps sec et chault ou en se rain quant on a esperance que lair doit estre chault et durer et les herbes serõt venues a leur deue crois sance et auront acõply leurs fleurs / et ne se seront pas encore a seicher. Foin se gar de bien et est prouffit soubz le tect ou a faire moyes loing de vienne. Foin est de grant prouffit: car les bestes labourans et les va ches et brebis en viuent au long de lan.

¶ Cy commencent les reigles de la ma tiere du huytiesme liure des boys.

¶ Chapitre premier.

Boys viennent naturellement de diuers arbres / selon la diuer site de la terre et du siege de lair et aussi font ilz par labour de gens. Qui veult planter boys ou semer / il doit premierement considerer le siege et la nature de la terre et de lair ou il vouldra faire boys. Et y mettre seulemẽt les arbres qui seront conuenables a celluy lieu / et qui finablemẽt plairõt au maistre / et les mette loing ou pres comme les rainceaulx et ra cines le requerront et sestendront.

¶ De la diuersite des vergers.

¶ Chapitre. ii.

Des vergers / les vngs sont de herbes / et les autres darbres / et aucuns de tous deux. Iar dins de herbes desirent terre mesgre et ferme affin que ilz donnent her bes subtilles et qui plaisent fort a la veue. Les vergers ou iardins doyuent auoir en tour soy herbes de noble odeur de diuerses manieres que ilz soyent bonnes pour delec tation / et pour sentir / garder et dõner: car toute souefue odeur est plaisant a lame. Iardins veullent vers midy et occident bons arbres et peu / et de lautre lieu appers et ouuers affin que ilz nempeschent point le bon air delectable: car lumbre des mau uais est nuysant / et trop de vmbre engen dre maladies / et empeschement de sain air corrompt la sante. Les iardins doiuẽt estre faitz et considerez au regard de la puissan ce et noblesse / et richesses du seigneur / chas cun arbre es iardins des seigneurs doit es tre mis en son reng sans empeschement ou admixtion dautres arbres po[r] faire le lieu beau et delectable. Les grans arbres seront mis es iardins en distance de vingt piedz /

et les petitz de dix en leur ordre. Et q̃ plus large le vouldra faire si le face. Arbres req̃uierẽt en leurs lignes fossoyeures exceptez les pommiers pour plus durer: mais entre vne ligne et lautre sont prez bien seãs. On ne se seult pas trop grant delecter a superfluite aux vergiers sinon quant on aura faict et accomply les choses necessaires. Haye bien verte & belle entour lhabitation du champ faict grant delectation. Il delecte moult auoir grans champs et plantureux qui ayent droictz termes plaisans et bien ceintz de fossez conuenables et haulx tout entour. Et y ait arbres bons/et soyent par dedãs aornez et parez de chemins conuenables/et darbres/et de fontaines/et de ruisseaulx courans.

¶ Des choses qui sont faictes en tour les vignes & leurs fruictz qui donnent delectation.

¶ Chapitre. iii.

Grant delectation est dauoir vignobles de diuerses vignes beaulx et bien portans raisins de diuerses manieres. Aucunes choses sont escriptes et recitees des anciens de plusieurs merueilles de raisins q̃ ne sont pas trouuees vrayes a lexperience: Mais toutesfois elles ne seront pas desprisees du tout des sages expers/affin que par aucune aduẽture la diuersite des tẽps et des lieux ou lignorance du nom expert ne decoyue celluy q̃ les vouldra esprouuer. Il faict grant plaisir dauoir vins de diuerses couleurs et saueurs/qui nest pas fort a faire/et aussi vins medicinables sont prouffitables a ceulx qui mestier en ont.

¶ Des choses qui craissent delectation entour les arbres.

¶ Chapitre. iiii.



Cest grant delectation dauoir en son lieu copie de bõs arbres de diuerses manieres si en doit bien penser le seigneur [illegible] les y faire adiouster et planter. Il plaist moult dauoir de diuerses manieres dentes. Et a/tioit tout ce en belle ordre/et en vng preau diuerses entes de plusieurs fruictz/et doit garder q̃ les arbres ne soyent tortuz/bossus ne rongneux. Plusieurs manieres de enter se mõstrent a ceulx q̃ esprouuent plusieurs choses. Se len trenche vng rainceau dung arbre portant fruict et on mect en la trenche pouldre de choses laxatiues ou de quelcongue couleur au lieu de la moelle et len clost on bien/le fruict acquerra la vertu et [illegible] couleur de [illegible] chose enclose.

¶ Des delectations des iardins et des herbes.

¶ Chapitre. v.



Il delecte moult dauoir vng iardin bien dispose et ordonne par bon art & bõne mesure. Si y doit le seigneur penser diligemment de lauoir en lieu gras et delie ou il y ait bõne fontaine qui par certains lieux enuoye ses ruisseaulx pour larrouser par tout au tẽps de chault este/et de y mettre toutes manieres dherbes bonnes et medicinables. Car cest prouffit et plaisir.

¶ Cy commencent les reigles de la matiere du neufuiesme liure de nourrir les bestes aux chãps.



En lancien temps les gens viuoyent seullement des choses que la terre apportoit sans labour/et apres se prindrent a labourer des choses naiscens des champs labourez et cultiuez/et maintenant ilz en viuent [illegible] mesmes des sciẽces des escriptures

et de artz infinitz. De toutes manieres de bestes apprivoysees en treuve len qui sont encores sauvages.

Des chevaulx et iumens.

Chapitre premier.



ui veult acheter chevaulx et iumens il luy convient que il cõsidere laage/le lignage dont il est descẽdu/la forme/la sante et la maniaistie / et y regarder bien. Len congnoist laage des chevaulx et de toutes bestes qui nont point les ongles fendus/et des cornues aux dentz/ et luy scet on plainement. Les estalions doyvent estre ainsi gardez que ilz soyent peu chevauchez ou neant / et ne soyent point aussi autrement travaillez / et les mettra len deux fois le iour avec les iumens tant seulement se len en veult avoir beaulx poulains. Len doit garder les iumens preinges non pas trop mesgres ne trop grasses et ne soyent point contrainctes et ne seuffrent point de froit/ et ne soyent point mises en lieux estroitz. Les nobles iumens qui nourrissent masles doyvent avoir ung an [illegible] repos et aller au masle/lautre affin quelles dõnent aux poulains copie de laict pur. Le cheval admissaire doit estre au moins de cinq ans: mais la fumelle concevra a deux ans. Len doit tenir le poulain principallement en lieux mõteux secs et pierreux/et suyvra sa mere a la pasture deux ans seulement. Quant on vouldra dompter et apprivoiser le poulain on le touchera souefvement en lestable et y aura freins pendus pour lacoustumer de ouyr les freins et de les veoir. On doit tousiours tenir les lieux des chevaulx netz de iour/et de nuyct on leur fera littiere iusques aux genoulx pour reposer/et au matin on leur ostera et leur torchera len le doz et tous les membres doulcement. Et puis on les menera a leaue a petiz pas et les y tiendra len longuement iusques aux genoulx. Et au retour avant quilz entrent es estables / on leur torchera les cuisses et essuyera len tresbien et seichera. Quant le cheval sera acomply en chair competant il y sera tenu affin que on le puisse plus seurement chevaucher: car trop grant gresse engendre maladies/et trop grãt mesgrete les faict estre foibles. Le cheval trop fort suant et trop fort eschauffe ne doit riens manger ne boire iusques a tant que il aura este couvert/pourmene et delivre de sa sueur et chaleur. Bon est au cheval davoir en temps chault couverture de toille pour les mousches/et en temps froit de drap de laine pour le froit.

De la doctrine et morigination des chevaulx.

Chapitre .ii.



ui vouldra premierement endoctriner chevaulx on leur dõnera au premier ung frein legier et doulx de q̃ le mors soit oingt de miel ou daucune doulce liqueur et le maine len doulcement a la main et puis le chevauche len sans selle doulcement / et puis apres a selle par lieux plains souefvement iusques a tãt que il aura acoustume de prendre doulcement le frein legier et la selle et y aller/et se mestier est on le menera a plus fort frein par lieux et champs arez/ nouvellement en temps froit/et le instruira len a troter premierement/et puis a galopper a petiz saulx / et le menera len par les rues ou il y aura orfevres et noyses/et la le retenir doulcement et non pas asprement iusques a tãt que il nen ait point de paour. Quant le cheval sera bien fait au frein on le acoustumera a courre / et fera chascune sepmaine une fois bien matin iusques a la quarte partie dung millier [illegible] premier / et puis apres par plus longue espace.

¶ Des generalles congnoissances de bonte et malice des cheuaulx.
¶ Chapitre. iiii.

Beau cheual a grant corps et long/ & ses membres bien proporcionnez a sa grandeur et longueur. Poil bayart rouge est tenu le principal de plusieurs. Cheual qui a grandes narilles et qui sont enflees et q̃ a gros yeulx est hardy de sa naturelle inclination. Cheual qui a grosses costes & grãt corps/le vẽtre ample et pendant derriere est iuge estre de moult grant labeur et peine. Cheual qui a grãs iarretz & bien estẽduz & les costes alaigres doit estre legier et ysnel. Cheual qui a les ioinctures des cuisses naturellement grosses et les espaules courtes doit estre fort. Cheual qui a entour les ioinctures des cuisses poil long est labourieux. Cheual qui a les maxillieres grosses et le col court nest pas legierement enfrene bien apoint. Cheual q̃ a tous les ongles blancs naura la dure piedz. Cheual q̃ a les oreilles pendantes & grandes & les yeulx cauez est tardif. Cheual qui a les iambes de deuant se semblant mouuoir tousiours est de mauuaise meure. Cheual mouuant la queue hault et bas est de mauuais vice.

¶ Des maladies des cheuaulx.
¶ Chapitre. v.

Maladies viennent aux cheuaulx en la teste au ventre au dos es cuisses aux piedz et aux ongles/aucunesfois de humeurs/& aucunesfois par negligence et male garde. Douleurs viennent aux cheuaulx par superfluite de mauuaises humeurs cõtenues aux veines du sang ou de ventosite q̃ est entree au corps du cheual eschauffe par les pores ouuers ou es entrailles de visqueuses humeurs ou de trop manger dorge ou dautre chose semblable enflant/et en est lestomac ou le vẽtre enfle/ ou de trop tenir son vrine qui enfle la beste. A toutes ces choses remede general est q̃ on laisse le cheual auec la iument franchemẽt en lestable aller et venir. Sel gecte en vin aigre suffisammẽt vault moult cõtre enfleure cõmẽcant & venãt au dos. En plusieurs maladies de cheuaulx la cuicture est le souuerain remede. Mais on le doit sur toutes choses garder ql ne puisse mordre la cuicture ne la frotter a autre chose: car il se bleceroit po[2] la mãgeure & destruiroit nerfz et chairs & tout iusques aux os. Plusieurs signes sont a quoy on congnoist en quelle partie le cheual seuffre/et a quoy len peult prenostiqr se il guerira ou se il mourra que ie laisse pource que ilz sont escriptz deuant au traicte des cheuaulx.

¶ Des beufz. ¶ Chap. vi.

Ilz sont quatre degrez de laage des beufz. Le p̃mier est des veaulx. Le second est des genices. Le tiers est des bouettes. Et le quart des beufz. Qui veult acheter aumail de beufz il doit au premier considerer que les vaches soyent bien cõuenables a porter fruictz & mieulx daage parfaict que trop iennes/& que elles soyent bien composees et que tous leurs mẽbres soyent bons & gros & bien respondans ensemble. Len doit appareiller a aumail de beufz en yuer lieux pres de mer/et en este frois/obscurs et moistes. Estables de beufz doiuent estre semees de sablon ou grauois ou de pierres/et pendans aucunement pour en getter hors lhumeur. Et contre la partie de la glace on mettra aucuns obstacles. On gardera diligẽment q̃ elles ne soyẽt trop estroictemẽt ne serrees ne fort chassees & courues/et q̃ en este elles soyent tresbien closes de bonnes hayes q̃ elles ne

soyent esmeues ne ennuyees daucunes be-
stellettes. Et leur donnera len assez feurre
pour eulx reposer. On les menera a leaue
en temps deste deux fois le iour/⁊ vne fois
en yuer. On congnoist beufz fors ⁊ legiers
et sains quant si tost que on les touche ilz se
meuuent/et quant on les poingt aussi et
ont gros membres et oreilles esleuees. On
congnoist les beaulx et les fors en general
se tous les membres sont gros et bien res-
pondans lung a lautre.

Des brebis et moutons.
Chapitre. vii.

On cõgnoist ouailles ⁊ moutõs
se ilz sont bõs a laage se ilz ne
sont trop vieilz ne trop pues
aigneaulx et a [illegible] forme se el-
les ont bon corps ⁊ abondant ⁊ assez laine
et molle ⁊ portẽt les yeulx haulx ⁊ serrez p
tout le corps. La sante delles est cõgneue se
on leur ouure les yeulx et les veines selles
sont rouges ⁊ subtilles elles sont saines/et
se elles sont blãches et rouges ⁊ grosses el-
les sont malades/et aussi q̃ les empongne
par la peau du col ⁊ les traict on a peine el-
les sont saines/⁊ se legieremẽt cest signe de
maladie/⁊ aussi se elles võt hardiemẽt sur
terre elles sont saines/se elles y võt enuis la
teste enclinee elles sont malades. Les ouail
les p tout lan doiuẽt estre repeues droicte-
mẽt hors ⁊ ens. Les estables pour ouailles
doiuẽt estre hors de lieux vẽteux ou la ter
re soit couuerte de feurre et vng peu en de-
clinãt pour la nectoyer de lhumeur de luri
ne qui corrõpt les laines ⁊ pourrist les on-
gles. La pasture des ouailles est bõne qui
viẽt des prez secs ou des chãps nouueaulx
mais celles q̃ viennẽt de palus sont mau-
uaises/⁊ celles des boys sont dõmageables
pour laines: mais souuent semer du sel et
assez oste lennuy et la paresse des ouailles.

Des mousches. Chap. viii.

Mousches croissent les vnes des au
tres mousches/les autres dug ieu
ne veau pourry. Les meilleures
mousches sont les petites veretes ⁊ rõdes.
La sãte des mousches se mõstre se elles sõt
souuent au labour/et se elles sont resplen-
dissans ⁊ se loeuure q̃ elles font est appara
[illegible]le ⁊ legier. Le signe des chetiues est quãt
elles sont horribles/velues et pouldreuses.

Cy cõmencent les reigles de la ma
tiere du dixiesme liure des engins a
prendre les bestes sauuages.

La nature des oyseaulx de proye est
que de leur nature elles vollent seul
les et peu ou neant vont en cõpai-
gnie pource q̃lles ne veullent point auoir
compaignie en leur proye. Et par la natu
re des oyseaulx tous ceulx q̃ ilz aguettent
les congnoissent comme leurs ennemys/⁊
les sentent et senfuyent/et se mussent tant
cõme ilz peuent. Se oyseaulx de proye sont
nourris de bonnes chairs et a droictes heu
res on ne leur faict iniure/et que on ne les
enuoye point voller a oyseaulx contre leur
voulente ilz se departent a peine de leur sei
gneur. Et se le seigneur nensuyt la volunte
[illegible] lespreuier ou de loyseau [illegible] proye/ains
luy fait le cõtraire il le pert bien [illegible] legier:
car ilz sont de indignante nature et se cou-
roucent legierement. On tiendra [illegible] faul-
cons en tel estat de gresse cõme ilz sont ap-
perceuz ⁊ trouuez plus hardis ⁊ mieulx pre-
nans oyseaulx. Tous oyseaulx de proye
sõt cõme [illegible] vne nature. Len prẽt oyseaulx
sauuages par oyseaulx sauuages appri-
uoysez cõme par espreuiers/par austours/
par faulcõs/p esmerillõs/p gerfaulx/par
aigles/par [illegible] grue ⁊ la gruette/oyseaulx
sont prins a retz par diuerses manieres/cõ
me les anettes a la panetiere et les grues

aux retz estendues sur la riuiere et sur le fleuue cignes et oayes et autres plusieurs oyseaulx. Et aussi a vne autre retz oayes et cannes sont prinses aux chãps pres des eaues/et les coulombs et tourterelles & autres petis oyseaulx aux paroys/et aussi a arolus sont prins petiz oyseaulx de proye. Et a vne longue retz prent on les perdrix. Les oyseaulx sont prins a diuers lacz mis en terre ou sur terre/et entour les arbres et leurs nydz. Len prent presque toꝰ oyseaulx a la glux/comme a vergettes/et licures a liẽs et cordes & cordelettes engluees. Toꝰ oyseaulx sont prins a arbalestres a arcs et en autres manieres. Bestes sauuages sõt prinses a chiens/a lacz/a caloles/a fosses et en autres manieres. Poissons sõt prins a retz de diuerses manieres: comme a [illegible] scorticaire en la mer/au trauersaire en fleuues: en riuieres/en viuiers et estangs/a riuales es petites eaues & aux grans eaues a la nef. Et aussi on les prent a vng instrument appelle zaclus/& lautre negossa. Et aussi en valees a la cogolaire et a la degague. Et aussi a greilles et petites retz/et a cystes et caues/a lainecon et a spadernes/ et a la chaulx.

¶ Cy fine le vnziesme liure. Et ensuyt le douziesme.

¶ Des choses qui sont a faire ou moys de Januier.

¶ Chapitre premier.



En peult congnoistre par especial au moys de Januier en lieux chaulx du lieu habitable de lair des ventz des eaues/de la terre & du siege la bonte et la malice cõbien que en lieux attrẽpez on le puisse mieulx scauoir en autres moys. Aussi en lieux chaulx len peult tresbien edifier cours & maisons & peult len tresbiẽ trencher arbres pour la matiere des maisons/aussi peult len nouueaulx & vieulx estrongs procurez & traire aux chãps & aux vignes porter & semer febues/citrules & vecces/et se les chãps ne sont trop molz on les peult premieremẽt trencher. On peult en lieux chaulx fumer vignes et tailler/ et si peult on mettre sorbiers & peschiers/noiers a gmãdiers/pruniers tresbiẽ au lieu semer et enter nobles arbres q̃ portẽt gõme & faire iardins sur terre se la terre nest trop moiste/et aussi en nouueaulx prez peult on semer vecces & autres semẽces dherbes & trẽcher perches de saulx ioncz & cannes pour les vignes & boys et toutes manieres darbres tant francs cõme sauuages pour soy chauffer. Len peult aussi a [illegible] moys faire tous vaisseaulx pour vser chars & charretes et toutes choses necessaires a hostel q̃lconque temps quil face / et acheter toutes bestes priuees et prendre les sauuages et porter [illegible] mouches de lieu en autre.

¶ Des choses a faire au moys de feurier. ¶ Chapitre.ii.

En Feurier et es tous autres moys peult on cõgnoistre la bõte & la malice du lieu habitable et es possessiõs de la maison & acheter toutes choses q̃ len doit faire dedans ou entour lhostel ce q̃ [illegible] pourra biẽ faire. On peult aussi porter aux chãps fiẽs & aux vignes & aux iardins et es prez & toutes choses fumees & trẽcher les champs et y semer febues/vecces et autres potages/fromẽt & seigle & far & speaultre sarcler & en destourner leaue & [illegible] destiuer et brusler feurre en eulx. Et en lieux chaulx semer auoynes & ciches/& en lieux attrẽpez & froidz/febues citrules et vece et cobilles ou pois. En ce moys en lieux moistes len doit fouyr [illegible] faire fosses ou labours.

rages au lieu ou on doit planter vignes. Et en lieux haulx & secs face len prouffitablement vers la fin plantations & incisions dentes de vignes quant elle se prennent a germer ou a en faire aucun semblant quelles pleurent non pas clere eaue: mais humeur espesse. Len y faict aussi tailles de vignes tresbien en lieux attrempez & chaulx se neige tresforte & trop grant froit ne lempesche/comme iay monstre au quart livre des vignes. En ce moys proprement forme len vignes et les arbres soustenans vignes. En ce moys doit on retailler les racines des vignes q riens ne vallent et les fumer les doit on relever et mettre eschallatz et les fouyr en lieux pres de mer/& si peult on en la fin de ce moys quant le vent de midy ne soufle point: mais bise et que lair est serain transporter de vaisseau en autre les vins foibles & les cuire pour garder de corrompre/et si peult on en ce moys quant la terre nest pas trop seiche ne trop molle/les plantes de tous arbres planter & les semences semer et transplanter et enter/& par especial se le ius est ia feru es escorces & aussi les arbres tailler et former de toutes superfluitez delivrer. Et les raincceaulx secs et tortus oster et planter rosiers et cannes/et se la terre est attrempee entre sec et mol on doit faire iardins & terre arer et fouyr/& de toutes bonnes herbes semer/et planter cōme sont aulx arrousez/anis/annet/ache/alayne/armoise/arroine/ bette/basilicon/choulx/oignons/fenoil/cabus/reglisse/laictues/mēte/poireaulx/pavot/persil/pastinaque/espinoche/ senevé/sarriette et escalongnes/& aussi herbes medecinables sauvages peult on semer en iardis & ailleurs/et si peult on en ce moys planter & procurer plantes et faire hayes seiches de fiens et despines et dautres matieres pour contre/pour champs et pour iardins/et si y peult on planter boys et faire forestz et saulsoyes et dautres arbres/taint frans comme sauvages & autres delectables cōme vergers darbres et de herbes cōme iay devant dit au huytiesme livre. Et aussi en moys bergeries & bouveries de chevaulx/dasnes de brebis et dautres bestes peuent estre prouffitablement achetees & procurees/et y peult on faire lieu pour lievres et pour cōnins/et piscines cōme iay dit au neufviesme livre. Aussi paons/oayes/gelines & coulombs se commencent a eschauffer vers la fin de ce moys et se prennent a couver comme iay dit. Et aussi peult on en ce moys acheter mouches & les fumer plusieurs fois et delivrer de toutes pourritures & les roys tuer / et les autres choses comme iay dit en leur traicte. Et doit on en ce moys procurer faulcons et espreviers et vers la fin de ce moys les mettre en mue. Et si doit on prendre bestes sauvages/ oyseaulx et poissons par les engins dessusditz.

¶ Des choses que len doit faire au moys de mars.

¶ Chapitre.iii.

On trenche tresbien en Mars les champs en lieux attrempez quāt la superflue humeur est degastee et la terre entre chault et moiste est disposee. On y seme avoyne et cyche et chanure vers la fin & feves en lieux froidz & en lieux attrēpez & en lieux grās/& y sarclera len ce qui aura este plāte en ianvier ou seme quāt il sera de quatre fueilles/et si y sarclera len et nectoyera on le froment/lorge & speaultre et si y seme len le mil et le pannic et la milique/et si y taille len et seme len les vignes entour le commencement et relieve len les plantes & assemble len & renouvelle len/& aussi on mue les vins de vaisseau en autre quant bise vente & cuit on les foibles pour mieulx garder que ilz ne se tournēt. On les emple tresbien et les met on en

la caue et les closton affin quilz souspirent peu et q̃lz ne deuiennent aigres. Len peult planter/transplanter et fouyr entour tous arbres et enter quilz ne gettent gomme/et en ce moys on fait iardins/concombres et citrulz entour fin / et aussi seme len toutes les semences dictes au moys de feurier & cucurbites/mellons & cucumeres entour sa fin. Len plante saulge en ce temps en boutant les rainceaulx en terre. En lieux froitz len doit purger les prez et les doit on garder en lieux chaulx et attrempez. En ce moys principallemẽt on doit achepter cheuaulx/iumẽs/beufz & vaches/verrotz & coches/et doit on faire bergerie et mesler masles & femelles & apprinoiser cheuaulx et beufz et doulcemẽt suffumer mousches et oster les vers des vaisseaulx et toutes ordures. En ce moys on doit mettre espreuiers & austours en mue dedans vne grãt cage et les nourrir de bõne chair/& si peult on prendre en moys bestes et oyseaulx & poissons/si ne sont telz qui doiuẽt seulemẽt estre prins en tẽps froit & en tẽps de neige.

¶ Des choses que len doit faire au moys dauril.

¶ Chapitre. iiii.

Au moys dauril sont trẽchez chãps gras et moistes q̃ tiennent longuement eaue/ et sont secs arez la secõde fois. On seme cyches en lieux froitz / et chanure et milique en lieu attrempe vers le commencement. On fait fosses de vignes lieux froitz et attrempez. Les vins qui ne sont pas foybles peuent bien estre transportez de vaisseau en autre. En ce moys peult len semer pommes dorenge / et les y peult on bien enter/ et le peschier estre desuellle comme dit Paladius. Len doit en ce moys tresbien garder tous arbres et plantes q̃ les bestes ny entrent. Len y seme bien courges/citrulles/ cucumeres et melons/ ache/origan/capparis/serpil/laictuces/bettes/ciuotz et arroches: mais q̃ on les puisse arrouser. En lieux chaulx len tond les brebis et les hastifz aigneaulx/& les moutons vont aux brebis/& cheuaulx & asnes a leurs femelles. On doit en ce moys donner a mãger aux coulõbs quãt les terres sõt arees po[r]ce q̃lz treuuẽt peu aux chãps Selon Paladius on doit querir les mousches & biẽ nettoyer les vaisseaulx & tuer les papillons q̃ abondent quant les mauluēs florissent. En ce moys cõme es autres on peult prendre bestes/oyseaulx poissons.

¶ Des choses a faire au moys de may.

¶ Chapitre. v.

En ce moys de may les champs qui sont gras et ceulx qui longuemẽt tiennent eaue peuent estre trẽchez et labourez quant ilz auront porte toutes leurs herbes et leurs semẽces ne serõt pas encores en meurctez fermes/& ceulx q̃ sont secs peuent estre arez la seconde fois en ce moys. Les choses qui sont semees sont pres de florir si ne doiuent point estre trenchees de personne ne du laboureur. En ce moys phaseoles/mil & pãnic serõt semez en lieux froitz & moistes. Et sicõme dit Paladius len doit tailler quant il est vestu de ses fueilles/& les lieux fumer/ & les vignes sõt cõtinuellemẽt fouyes/& les esbourgeonne len. Len taille les oliuiers en lieux tresgelez et moistes/& leur oste len mousse & rasez a racine. Et se len a seme aucuns lupins po[u]r fumer le chãp on les retournera a la charrue/& cõme il dit en lieux chaulx on peult trãsplãter le peschier/& larbre du cytre sera ente & le figuier aussi / & dispose len larbre du palmier. Aussi les espaces des iardis q̃ len rẽplira de semẽces autumpne serõt ordõnees ou il les conuient fouyr pour les plãtes. En ce moys len seme coriãde/ache/citrulz/cocõbres/courges/melõs/chardõs/

racines et rue/⁊ les plantes des poireaulx serōt trāsplanteres ⁊ arrousees ⁊ les choulx et les oignons/⁊ si y seme len pourcelaine: mais en quelconque tēps quelle soit semee sine vient elle que en chault temps. En ce moys en lieux marins et chaulx on retren che les feins/auant toutesfois quilz se pren nent a seicher/⁊ sil pleut ou a pleu ⁊ ilz sont mouillez on les conuertira auant q̄ la sou-ueraine partie soit seiche. En ce moys on doit chastrer les veaulx ⁊ tōdre les brebis/ espandre et coaguler le laict et en faire fro mages. Aussi on doit tuer les mauuais roys des mousches que les grecz appellēt cestros qui naissent en ce temps es parties des oeuures du miel et les papillons tuer. En ce moys cōme aux autres moys deste len peult prēdre bestes/oyseaulx ⁊ poissōs.

Des choses que len doit faire au moys de iuing.

Chapitre. vi.

Len appareillera laire au moys de iuing ⁊ sera tresbien nettoye de tout feurre/de fient [illegible] de pouldre. En ce moys len peult semer mil et pannic/et pre-mierement len moissonne lorge et puis la-complist on a la fin du froment en lieux chaulx et attrempez len commence: et es lieux froitz ce qui a este oublie et delaisse en may len fera en ce moys. Len fera chāps et partrenchera len ⁊ fera egaulx/et ostera len les herbes des vignes. Len cueillera la vesse et retrenchera len [illegible] fenugrec pour pasture. Len trenchera les moissons de po tages ⁊ arrachera len les febues au decours [illegible] la lune/et bien mise et refroidie sera mi se au grenier. Len cueillera lupins en ce moys. Les poires et les pommes quant ilz greuerōt les brāches seront entrecueillies et par especial les poires. En [illegible] moys len peult enclorre vng rainceau de pōme gre-nade en vng pot de terre et la pōme vuien dra a la grandeur du pot. Len faict en ce moys comme en iuillet ente que len appel-le emplastre en poyriers/pōmiers/oliuiers et figuiers ⁊ es autres arbres qui ont grāt ius et gras en lescorce. En [illegible] moys len se-me les bourraches/pourcelaine et plusieurs autres herbes se on leur peult ayder de ar-rouser/et scie len [illegible] fauche les prez tresbien quant la fleur est parfaicte et non pas sei-che. En ce moys len chastre les veaulx et fait on fromages et tond len les brebis en froides contrees. Len y chastre les vaisseaulx des mousches silz ont assez miel/et fera len le miel ⁊ la cyre. En ce moys les nouuelles mousches yssent hors / si doit le maistre es-tre diligēment expert quelles ne sen fuyēt par especial iusques a la huytiesme ou neuf-uiesme heure/et tousiours doit auoir nou-ueaulx vaisseaulx prestz et les recueillir et asseoir en leur lieu comme iay dessus dit.

Des choses que len doit faire au moys de iuillet.

Chapitre. vii.

Au moys de iuillet les champs tren chez la seconde fois seront arez. En lieux attrēpez les moissons des fro mentz et des potages qui ne sont pas par-faictes seront acomplies. Apres on extir-pera les champs sauluages a proffit: et ostera len les racines ⁊ faulses herbes. On dissipera tresbien lherbe et la feuchere a-uant que les iours chiennins soient venuz On fera tresbien vers la fin nauetz et ra-ues. Et deura len fouyr au soir et au ma-tin les nouuelles vignes quant la chaleur sera toute cheute /et ostera len les herbes et pouldrera len [illegible] terre. En ce moys les ar bres q̇ estoient en la moisson/ les moissons trenchees ilz seront abatuz/et pour la cha leur on assemblera entour eulx la terre. En ce moys de Juillet en lieux moistes len pourra despoiller le figuier et enter le

cytre ou le citron. Et peult on faire entes appellees a lemplastre. Et si y peult on enter pommiers et poiriers en lieux qui serõt moistes. Et si doit on cueillir les pommes vicieuses et les pires et celles qui chargent trop larbre. Et si peult on planter [illegible] taille du citron se on luy peult ayder darrousement. En ce moys on cueillera agmandes en lieux attrempez. Item en ce temps faict bon laisser aller les thoreaulx aux vaches/ et les moutõs aux brebis. Et semblablemẽt en ce moys vers [illegible] cõmencemẽt on trenchera tous les prez desquelz les herbes ne seront pas encores totalement meures.

Des choses a faire au moys daoust. Chapitre. viii.

En aoust les champs seront arez la tierce fois. Len y peult semer en son commencement apres la premiere pluye nauettes/ raiz et raues et luppins pour engresser terres et vignes. Et au commencement et deuant on arrachera le lin et le chanure quant il commencera a resplendir de meure chaleur/ et en escorcera len les semences et le batra len se il plaist/ et fera len les autres oeuures. Enuers la fin du moys [illegible] sera cueillir la milique qui sera meure/ et les figues seront cueillies et seichees/ et les autres fruictz des arbres qui seront meurs seront leuez et mis a part pour garder. En lieux froidz len oste les fueilles des vignes/ et en lieux chaulx on leur fait umbre affin que le soleil ne les griefue/ et peult on faire le verius. Et vers la fin on prepare toutes choses qui sont necessaires pour la vendange en lieux chaulx. Aussi en [illegible] moys on peult destruire herbes et feuchieres par souuent arer. On peult aussi en ce moys emplastrer les arbustes et enter poiriers comme dit Paladius. On peult semblablemẽt en ce moys querir eaues quant elles faillent/ et esprouuer a faire puys et conduitz de eaues prouffitablement forger comme dit Paladius. Et aussi apres la my aoust len seme tresbien choulx/ et quant ilz seront vng petit creuz on les transplantera.

Des choses a faire au moys [illegible] Septembre. Chapitre. ix.



Au moys de septembre len faict bien proprement cisternes/ cõduitz a eaues [illegible] puys. Et tant que le champ gras gardera son humeur il sera are la tierce fois et le mesgre plain et moiste sera [illegible] seconde fois are et seme. Len fumera les champs en ce moys et au chãp droit on semera plus cler/ et en [illegible] montaigne plus espes/ par especial au decours de la lune. Len seme en ce moys en lieux humides mesgres et froidz ou obscurs entour lequinocce/ le fromẽt/ speaultre quant len voit [illegible] temps serain et continuel. Len ne seme point en lieux chaulx lin que len appelle cõmunement netuum. Len cueille et mect len en chãp en ce moys milique que aucuns appellent sagine. Et entour le commencement len seme es montaignes seiches seigle/ et entour la fin de ce moys ensuyuant on le moissonne/ et si seme len entour le commencement du moys luppins pour [illegible] terre engresser/ et se ilz ne croissent point on les retournera. Et aussi fera len se ilz croissent. On seme aussi entour la fin de ce moys en lieu bien fume/ farage pour cause de pasture en lieux attrempez vers le cõmencement du moys on effueille les vignes/ et apres [illegible] meillieu du moys on faict les vendanges et tout ce qui y appartient/ et seiche len les grappes que len veult garder et faict on le vin doulx de diuerses manieres. Len y cueille les fruictz des arbres qui se monstrent meurs et seme len le pauot en lieux chaulx et secs. Les iardins

que len emplira de semences en printemps seront faitz p espaces et fumez au decours de la lune. Len seme trop bien choulx au commencement et aulx/anis et laictues/ bettes/ et racines y peuent estre semees en lieux secs. Et en ce moys on peult faire prez nouveaulx quant on a par devant extirpe les racines/espines et faulses herbes et arbres/par especial herbes a larges fueilles ▪ fermes racines/ et oste la vieille mousse et les tresvieilles coupees et tresbien arees/ et lors faire nouveaulx prez. En ce moys on casse les vieilles mousches et en faict on miel et cire. En ce moys on prent tresbien cailles et perdrix a lespervier.

Des choses que len doit faire au moys doctobre.

Chapitre.x.

On faict tresbien en ce moys puys et caue len fosses/en ce moys len porte les fiens aux champs/ et seme len tresbien en lieux attrempez fromet/seigle et orge/speaultre/far/luppins et lin. On y faict tresbien vendanges se elles ne sont faictes en Septembre/et par especial a ceulx qui veullent avoir vin meur/et si les y consist on et chāge len leur saveur. En ce moys ou il ya qualite de chault et sec air ou il ya chetifz et secs champs ou il ya costieres interruptes roistes et mesgres/len peult bien mettre vignes. Apres de lieux secs/chaulx et mesgres/ chetifz/ sablonneux de toutes choses convenables des vignes pour mettre/ tailler ▪ appareiller tout est dit il ne leur fault fors que pluye qui leur ayde contre leur mesgreur et la seicheresse du tēps. En la fin de ce moys on deslacera la vigne nouvelle pour retailler les racines superflues/et se lyver est plaisant on laissera vng peu les vignes ouvertes/et se il gele fort on les couvrera par avant. Et se il faict fort froit on y semera vng peu de fiente de colombs. En ce moys en lieux chaulx et ouvers len institue oliviers et leurs lieux et les lieux semables sont faictz et toutes les choses q appartiennēt a oliviers. En ce moys on purge les ruysseaulx et fossez si y plante len cerisiers/pōmiers/poiriers et autres arbres qui ne doubtent point le froit/et les peult on transplanter/ et par especial en lieux chaulx ▪ secs. Sorbes ▪ agmandes sont mises es semoirs/ et aussi noyaulx de pin. En ce moys len seme es jardins/espinoches/plantes/ chardons/ fencue/ mauves/ civoz/mēte/ pastinaque/ commin/origan et capparis et bettes en lieux secs. Paladius dit que le poireau seme en printemps doit estre en ce moys transplante affin quil croisse en sa teste et le fouyst on entour continuellement. En ce moys len oste le miel aux mousches avec loeuvre et ▪ cire corrompue.

Des choses a faire au moys de Novembre.

Chapitre.xi.



Au moys de novembre en lieux chaulx len seme bien le froment au commencement/orge et seigle/ entour la fin febves en estoublе non aree/ et si mect len bien lin et lentille en ce moys. En tout ce moys la position et assiette des vignes doit estre celebree en lieux chaulx ▪ les gettōs en bien bāt plus droitz. Len devra en lieux froidz les nouvelles plantes des vignes et des arbres fouyr entour ▪ ouvrir ▪ doresenavant jusques a tant que ▪ terre sera congelee. Vigne vieille qui est en montaigne se elle est en tronc entier deslacee elle sera touillee de fiens et plus estroictement entre le tiers ou le quart pied de terre sera ferue dung cousteau en la tresverte partie de lescorce/ et plus souvent sera boutee en terre affin quelle y espande sa matiere dont elle soit

reparee. Maintenant la taille dautomne est faicte aux vignes & es arbres/par especial quant le temps attrempe y esmeult en celle partie ou province. En ce moys len cueille les olives quant elles sont meures/ et taille len les oliviers et retrenche len les sommetz qui sont trop haulx affin que larbre sespande par les costez: et aussi doit on faire en nesfliers/figuiers & coigniers. En ce moys len seme bien proprement oliviers & noyaulx de pesche & de pin en lieux chaulx et noyaulx de prunes en tous lieux/& plante len chasteigniers en plante & en semẽce. En lieux chaulx nous mettõs plantes sauvages et aigres pour enter pruniers/poiriers/põmes grenades/citrõs/nesfliers/figuiers/sorbiers/cerisiers/meuriers/ailles et semences dagmãdes. En ce moys grãs arbres sont transportez en lieux chaulx et secs des lieux passez/les rainceaulx trenchez/& les racines gardees saines. Et leur doit on ayder largement de fiens & dentour ser. En ce moys doit on tailler les boys pour edifier quãt la lune est en decours. En ce moys les moutons vont aux brebis affin que le fruict soit nourry en la venue de printemps. Et aussi vont les boucz aux chievres. En ce moys on prent diverses bestes sauvages/oyseaulx et poissons.

¶ Des choses a faire au moys de decẽbre. ¶ Chap. xii.

Au moys de decembre on pourra semer febves q̃ naissent apres yver seulement. Et si y couppe len mesrien pour edifier prouffitablemẽt/et pour faire autres oeuvres. Len y retaille les boys superflus des arbres et hayes vertes pour ardoir. Len y couppe perches et eschallatz pour vignes. Et si y peult on cueillir hyes et ionces pour lyer vignes/et lyens doziers pour faire corbeilles/cannes & autres vaisseaulx et faire hayes seiches. En ce moys len prẽt bestes sauvages a divers engins: & par especial aux chiens en tẽps de neige. Et aussi prẽt on oyseaulx par oyseaulx apprivoisez/& a diverses manieres de rethz et a la glux. Et pour finalle cõclusion nous prierõs dieu le souverain seigneur que par sa grace nous soyõs a sa glux & a ses rethz prins & mis en la nef sainct Pierre par grace: & apres portez a son treshault thrõsne en paradis: a layde de sa tresdoulce mere la royne tresglorieuse/& de monseignr̃ sainct Denys. Amen.

¶ Cy fine le .xii^e. & dernier livre de maistre Pierre des Crescens.

¶ Sensuyt ung petit traicte nouvellement adiouste oultre les precedentes impressions/lequel traicte de la maniere de enter/planter & nourrir arbres selon nostre climat: cõpose par maistre Gorgole de corne & autres notables iardiniers.

¶ En quelz lieux les arbres desirent estre plantez selon leur nature.



Aucuns arbres desirent lieux chaulx/cõme le datier: et aucuns lieu froit cõme le chasteignier/aucuns lieu attrempe: Aucuns lieu umbrageux cõme le mil & le poyrier. Aucuns terres grasses cõme le figuier & le morier. Aultres terre megre & sablonneuse cõme le datier et le pin.

¶ Es lieux pleins deaue.



Es lieux ou les eaues sont cõmunement les arbres y viennent grans et font moult de fueilles & de fruict

mais il nest point de si parfaicte saueur cõme autres et font enfler le corps.

¶ Quãt les arbres doiuẽt estre arrousez.

Les arbres se veulent arrouser tant cõme ilz croissent iusques a ce quilz facent fruict. Et cõme ilz commencent a faire fruict ne les arrousez plus et laissez faire a larbre.

¶ En q̃lz lieux viẽnent bons fruictz.

Les bons fruictz viennent en lieu plain & terre grasse/& si sont grãs arbres [illegible] nobles fruictz.

¶ En [illegible] lieux viẽnent mauuais fruictz.

Les mauuais fruictz viẽnent en terres seiches/mesgres & pierreuses/et sont les arbres petitz durs & bossuz.

¶ Les choses q̃ auancent les arbres.

Pour auãcer les arbres on leur doit deschausser les racines: & sil y a aucune grosse racine la fendre & mettre en la fente vne pierre viue/& puis la couurir de nouuelle terre/& larrouser et conforter de sur de fiens & fendre larbre p le long de petites fentes: car cela la fait engrosser fendre aucunes des racines pour en faire yssir le seue qui luy vault autant cõme saignee a hõme. Le fruict qui est rachoux en luy mesmes ne donne ne faict semẽce/ par laquelle se puisse engendrer bonne plante ou semence.

¶ Les arbres q̃ font foible semence.

Ceulx qui font foible semẽce ont la vertu generatiue a la semẽce & aux rameaux Et pource au planter on peult faire de chascune mauuaise plante q̃ vient de semence & vient tard et hors de sa generation & a ce sont aucũs figuiers/coigniers et grenadiers.

¶ Les arbres q̃ font semẽce forte & bõne.

Les arbres desq̃lz le fruict est puissant pour semẽce viẽnent mieulx par semence que par rameaulx: Cest assauoir glan/chasteignier/figuier/prunes & toutes generations de noix & choses semblables.

¶ Cõme on doit faire fosses a planter arbres.

On doit faire fosses en terre sec et plain dargille pour planter arbres de six piedz de parfond affin quilz puissent mieulx receuoir & tenir leaue.

¶ Cõme on doit faire fosses en terre humide pour planter arbres.

On doit faire fosses en terre humide la ou leaue est tousiours sur terre p maniere que ilz ne sont ne parfondes ne larges.

¶ Darbres qui ont este brouilees par [illegible] bout ou sime.

On ne doit poit planter les arbres q̃ ont eu la sime brouilee/rõgee ou rõpue/pource q̃lz ne peuent croistre.

¶ Quãt on a plante vng arbre de deux greffes & quon en doit oster vne.

Quãt entez vng arbre mettez y deux greffes: & quãt les deux sont prins ostez en vng & laissez le meilleur/et gardez que les greffes que vous osterez ne soyẽt point des ieunes syons q̃ sont au bas de larbre/car ilz porterõt fruit moult tard.

¶ Le tẽps de planter grãs arbres.

Les grans arbres se plantent dung lieu en autre ou moys de nouẽbre/ et doit on tailler les brãchettes dentour larbre. Et si les racines sont aucunement eschasees on doit tailler ce qui est eschase en aguysant & les branchettes aussi: et y doit on mettre moult de fumier.

Cõme on doit eslire des semences.

Vous devez prendre les semẽces ou noyaulx des arbres q̃ voulez planter les plus gros que les pourrez avoir & les mettre quatre doidz parfond en terre ou moys de ianvier affin q̃lz gectent de primevere au premier chault. Et devez mettre lesdictes semẽce ou noyaulx q̃ sont puissans chascun a part soy. Et les foibles devez mettre acompaignez cõme semence de figuiers/grenadiers & coigniers: mais on ne les doit semer ou planter aux lieux chaulx & secs es moys doctobre & novẽbre.

Cõment on doit planter rameaulx ou branches.

Les rameaulx ou branches q̃ voulez planter/taillez les en aguisant/ pource que quãt on les taille droict ilz seichent. Et pareillemẽt en seiche la racine de larbre qui ne la taille en aguisant: mais quant on taille lesditz rameaulx ou brãchettes quon veult planter on doit tailler qui peult aucun peu du vieil de larbre avec ledit rameau ou branche que voulez planter Et tousiours soit taille en aguisãt et ceste chose parfaite/& doit on marcher le levant de larbre pour la planter du coste quelle a acoustume destre devers soleil levant. Lesditz rameaulx/brãchettes ou gectons se doivent planter en octobre ou en mars quant ilz sont en sayne.

Laage q̃ doivent avoir les branches ou gectons quon veult planter.

Les rameaulx/branchettes/syons ou gectons darbres que on veult planter doivẽt estre de deux ou de troisans pleins de suc & dameur & qui aye le sterice necte & pleine de petitz oeulz avec moult dueillectz qui soyent gros/et que la brãche ou rameau que voulez planter soit sans avoir autres branchettes autour soy Et la ou vous vouldrez que la racine viẽne vous le devez tordre ou fendre et mettre en icelle fente vne petite pierre vive ou mettre le bout de la brãchette en vng petit vaissel de boys plein deaue & lenterrer avec ledit vaissel & q̃ pranchoit en plusieurs lieux la ou on vouldroit que la racine viengne/ et puis q̃lle fust prouignee ce seroit le mieulx. Les brãchettes soyent darbre portant fruict & gros de plein poing/et quilz ayent lescorce pleine et telles branches se peuent arrouser avecq̃s vng canoll qui voise iusques a la racine.

De planter bastons darbre et les congner.

Qui veult planter des paulx des arbres avec massues/ il ne luy fault point faire chemin ou vng autre pal: mais a luy mesmes/et doit on bescher le terrouer si parfond que il y puisse entrer sans gaster lescorce/& quant congnerez ledit pal/ soit lye par le bout damont pour doubte quil ne se fende.

Pour scavoir si on doit enter en automne ou en primevere.

Deux oppiniõs sont/les vngs dient quil vault mieulx plãter en primevere quant il est equinocque/pource que subitement larbre germe & gecte: et ceulx quon plante en automne on les doit planter a la naissance dune constellation quon appelle Saturne/ qui est vnze iours

deuant lequinocque ꝛ prestement ilz prennent racine et se tiennent a la primeuere moult disposez a grener. Et es lieux q̃ sont froidz on les plante a la premiereuere / ꝛ en lieu chault ꝛ sec on les plante en autõne: et es lieux attrẽpez en vne saison ꝛ en lautre.

¶ Cõment on doit planter selon la situation region ꝛ qualite du terrouer.

Sur toutes choses quant vous planterez / gardez bien que vous mettez voz arbres en semblable terre ou meilleur quilz estoient. Et ne les mettez de lieu primeroge en lieu tardif / ꝛ de lieu froit en lieu chault.

¶ Lordre de planter arbres a ce que lung ne donnent vmbre aux autres.

Vous ordonnerez voz arbres q̃ planterez en telle maniere que lung ne face vmbre a lautre: Car il fault mettre les plus grans par deuers la part de septentrion. Quãt on arrache vng arbre dung lieu pour planter en vng autre / gardez q̃ il soit replante selon la region du ciel: cest a dire que le coste de larbre qui estoit deuers soleil leuant y soit aussi remis et plante cõme cestuicte. Et aucuns dient que planter la vigne ꝛ figuiers au contraire prouffite.

¶ Cõment le vent est contraire au planter des arbres.

Chaton dit quon ne doit point planter les arbres quant il faict grant vent / especiallement ventz froidz / ꝛ aussi quant il pleut.

¶ De arracher les arbres pour replanter.

Arbrez quant vous arrachez larbre pour planter aillieurs que vous larrousez affin q̃ la terre tiẽne mieulx a la racine: ꝛ soit aduise en beschãt dy faire tenir le plus de terre quon pourra / pource q̃l en prendra plus tost. Et soit aduise quãt on plantera ledit arbre dy laisser vne fosse entour affin que leaue y demeure. Quant planterez larbre gardez que la terre ne soit ne trop seiche ne trop molle et y mettez du fies. Et si ladicte terre est seiche soit arrousee. Et les arbres q̃ vouldrez planter soyent mis ꝛ trois fois iusques a six: car cest tres bõne chose. Et que les petis rameaulx qui seroiẽt entour larbre soyent taillez / pource quilz sont nuysans audit arbre.

¶ Comment on taille les petis rameaulx ou les brãchettes de larbre pour le faire croistre.

Les arbres croissent fort quant on leur ayde: cest assauoir quant on leur taille les branchettes seiches et autres qui y sont dauãce ꝛ trop espesses. Et si cest vng arbre tort ꝛ que vous desirez quil soit dresse / et que par force de perches vous le puissiez dresser taillez le a lendroit que vous desirez q̃l soit dresse ꝛ taillez toutes les branches seiches qui y seront affin quelles ne corrompent les autres.

¶ Remede pour larbre q̃ ne fait fruict.

Les arbres p̃ violence portẽt fruict et lautre non. On en doit coupper partie des branches affin que lhumeur qui alloit ausdictes branches puisse supplier au fruict: ꝛ doit on fendre les plus grosses racines de larbre / et mettre en la fente vne pierre dure / affin q̃ lhumeur entre par ladicte fente / et soyent taillees toutes les choses qui naissent des racines.

¶ Comment on plante arbres es lieux venteux.

Les arbres se doyuent planter plus espes es lieux venteux que autre part. Et la ou ne faict ventz ne se doiuent planter si espes.

¶ Lieu qui est propre a planter arbres quant faict froit ou en pays froit.

Quant voulez planter arbres en pays froit et arbres dangereux/du froit vous les deuez planter en labry du vent de byse ou de transmontaine et descouuert deuers le midy.

¶ Pour faire que les arbres soyent bas et petis.

Les arbres quon plante sans racine/et de brāche on les doit planter la syme dessoubz ⁊ larbre sera tousiours basset/et les branches ne se rōpront point pour tirer et en prennent mieulx.

¶ Comment on doit tremper larbre auant planter.

Les arbres quon veult planter en quoy la terre ne prent aux racines doiuent tremper trois ou quatre iours ou cinq ou six et en doit on tailler la syme. Et les peult lon planter de la grosseur dung pasme et au dessoubz.

¶ Les fruictz qui viennent bien de semence/et lesquelz non.

Tous les fruictz que lon seme font le fruict semblable a celluy dont est prins ladicte semence. Et aussi sēblable de saueur: mais ilz tardent moult a venir/et ne font les fruictz si gros ny de telle odeur ne couleur: excepte le persiquier et le prunier/et toute generation de noix/de chastaignes/mesmes pource que lesdictes semences tardent trop a faire fruict/le meilleur est enter.

¶ Pour faire iardin portant fruict en trois ans.

Se vous voulez faire iardin portant fruict en trois ans vo⁹ deuez planter le premier de tous arbres sauuages ⁊ francs/⁊ le second an les deuez enter et le tiers ilz portēt fruict: mais pour faire plus prestement les arbres que vous voulez planter doyuent estre darbre portant fruict / et puis se doyuent enter de greffe qui ait du boys vieil et nouueau.

¶ Comment on doit planter selon la lune.

Toutes choses quon plante/ente ⁊ seme ou decours de la lune portent plus de fruict. Et tant quon plante plus pres de la fin de la lune / ou quon y ente plus tost fruict porte/et quon plante ou ente au croissant quāt est nouuel/ilz prennent mieulx ⁊ multiplient en racines arbres et fueilles /et en sont plus durables: mais ilz tardent plus a porter fruict. Toutesfois en quelque maniere quon plante ou ente/soit faict au signe daries quant la lune y est de gemini/de leo/de libra/de aquarius ou de taurus. Et quant par necessite on plante ou ente en croissant le getton que feront les arbres soyent taillez quant la lune sera vieille / et que les arbres feront fruict. Cest chose esprouuee.

¶ Comment on doit tailler les gros arbres pour les enter.

Les arbres gros et vieulx sont meilleurs a tailler pour enter aux gettōs desditz arbres que autres: car qui vouldroit enter a larbre qui est gros/ledit arbre seroit auāt pourry quil fust couuert par les greffes quon y metteroit. Et aussi ilz y prendroient mal voluntiers / et pource quant on a couppe vng gros arbre et on le veult enter on ne le doit enter que aux branches.

Pour faire cytrons ou cytres en estrange forme.

On plante les arbres de cytrons a terre/et ilz font cytres cõme mains dhõme/et ce faict ainsi en callibuet.

Comment larbre porte fruict lannee quil est plante selon le lieu ou il est assie.

Quant on plante arbre en lieu aquaticque celluy an/il portera fruict sil a acoustume de porter.

Pour faire arbre q̃ ne porte fruict.

Les arbres laissēt aucunesfois a porter fruict po^r non estre plantez ou entez en bõne lune ou en bõne saison/et ce les fait tarder a porter fruict/et po^r faire q̃lz portēt fruict taillez to^s les rameaulx et branchettes en la fin de la lune quāt elle est es signes daries/gemini/leo/libra/aquarius ou taurus/et en bref larbre portera.

Comment on doit tremper les semences.

Les semēces quon veult semer pour se mettre plus tost hors terre/on les doit mettre tremper en eaue trois ou quatre/ou cinq iours/comme noyaulx de prunes ou dagmandes.

Les acoustumez a arrouser.

Quant vous plantez vng arbre qui a acoustume estre arrouse vous deuez continuer tout vng an de larrouser depuis quil est plante.

Medecine pour les arbres blecez.

Tous arbres qui ont este encisez ou rongez/on les doit medeciner auec fange ou fiens de beuf/de coulombs ou de porc.

De oster les herbes dentour les arbres.

On doit oster les herbes qui naissent entour larbre pource quilz tirent a eulx le nourrissement de la racine de larbre.

De la maladie des arbres.

Quāt vng figuier/oliuier ou autres arbres sōt malades on doit espādre sur la racine les fodullent de huylle de lye de vin ou lherbe du lapin mis a lentour de la racine et couurir de terre meslee de fiēt et ce leur ayde assez/et leaue ou les lapins ont euyt aydēt moult a larbre quāt il en est arrouse et aux arbres nouuellement plātez et q̃ cōmēcēt a seicher vo^s leur aydez moult si vo^s les faictes bescher et arrouser et doit on les deffēdre du chault en leur aydant daucune chose qui leur face vmbre et cōtre le froit on les doit couurir de paille et a toutes manieres de pommiers qui ne fructifient point/fendez la racine et en la fente mettez vne pierre viue et elle portera fruict. Aux arbres q̃ aurōt voys en lescorce la ou vo^s verrez ladicte escorce enfler vo^s la fenderez en telle maniere que de la ysse humeur. Et si vous congnoissez q̃ les vers y soyent creez que par la fente q̃ les verrez venir hors du pertuys oster ladicte fente auec vng trochet de fil ou fendez lescorce et cherchez tout le pourry/et mettez hors tāt que en trouuerez et raclez le lieu iusques au vif auec vng escharpel dacrain/et iamais ne se trouuera ver. Et couurez le lieu que aurez racle auec fange ou fiente de beuf ou vache.

On fait mourir les vers auec fiēt de porc ou auec vrine dhõme/auec fiēt de beuf/aucuns mettēt ou pertuys ou sont les vers de la chaulx viue: mais si lescorce est mangee en plusieurs pars soit fendue la ou au pied de larbre en telle maniere quō treuue icelle humeur/les vers se creent en tēps humide. De dās les fruictz la ou sont les pepins/et en icelluy tēps se doit percer larbre auec vng tariere tout oultre par le meillieu ou plus pres de la racine q̃ lon peult affin que lhumeur q̃ cree lesditz vers se distille par illec.

¶ Si les pommes cheent dung arbre soit fendue la racine de larbre/& en la fente soit mise vne pierre vive. ¶ Contre les formis pour les garder de monter amont les arbres y soit mis sac de poulsyre avec vng vinaiger & en oindre le pied de larbre/ou y mettre la lye de vin ou verre ou caterane q se faict en prenant deux pars dhuylle dolif & vng peu de noix noue meslez ensemble/laquelle caterane est bonne quant les chiens ont playes plaines de vers les oster/puis oindre ladicte caterane & il ne trouvera plus ver ne mousches ny pourront faire venir nul ver ou mettre cendre ou pied ou aucun vaissel plain deaue entour larbre ou vng sercle destouppes oinct dhuylle petreollon que lon trouve chez les appothicaires ou vne corde oincte de sang de porc avec vif argent/la cendre mise au pied de larbre y est tresbonne ou destremper la cendre avec eaue/puis mettre tout entour larbre en vne petite fosse que ferez au pied pres larbre tout entour a deux piedz pres.

¶ Les fruictz qui vont hors de leur generation & nature quant sont plantez de semence.

Les arbres qui viennent semence ont fruict tardif/et vont voulentiers comme grenadiers/figuiers et meuriers/ilz viennent mieulx a planter de branche.

¶ Les trois generations de prouignier arbres.

Trois manieres sont de prouignier arbres. ¶ La premiere est quant on vault ployer la branchette de larbre on mettre en vne fosse & provigner comme la vigne et puis quant deux ans seront passez on la pourra oster davec larbre & la planter ailleurs. ¶ La deuxiesme est de provigner la branche ou getton nouvel en vne chesselle ou penier. ¶ La troisiesme est perser vne saulse & y mettre les gettons ou greffes comme se ra dit cy apres ou chapitre de enter les arbres. Et ces trois choses se doivent faire en mars que les arbres sont en signe et amour.

¶ A congnoistre les arbres malades.

La maladie de lescorce vient de lumidite du lieu ou larbre est/& aussi par contraire les arbres viennent aspres & boyteux quant ilz sont plantez en lieu trop sec.

¶ Pour faire vne grappe de raisin ou autre fruict entrer en vne buire de verre.

Quant voulez mettre vne grappe de raisin ou autre fruict en vne buire de verre. Si le boutez dedans quant ladicte grappe est en agres puis le laissez nourrir dedans ladicte buire iusques a ce quil soit meur/& pareillement de poire ou autre fruict quant il est ieune et tendre.

¶ Comment on faict que aucunes figues qui demeurent ou figuier soyent meures et bonnes en avril.

Quant figues sont demourees en yver ou figuier toutes vertes soyent couvertes destouppes ou de paille/et les descouvrir ou moys de mars/et elles seront bonnes et meures ou moys davril.

¶ Pour garder et conserver raisins et autres fruictz.

Quant vouldrez garder raisins ou autres fruictz quelz quilz soyent. Couvrez les de terre grasse dequoy lon faict les potz/de demy doit despes sur le raisin ou autre fruictz/& les pendez ou vent en lieu couvert ou la pluye ne puisse cheoir/& quant les vouldrez manger mettez les en eaue & les lavez tresbien & ilz seront beaulx & frais.

¶ Comment on faict les fruictz gros.

Pour faire que vng arbre face fruict tresgros emplez vng cornichet de terre qui soit meslee avec miel/& ledit cornichet soit fendu et lye comme est cestuy. ¶ Et plantez dedans ledit cornichet quatre manieres de noyaulx les mettez dessus/et comme les arbres seront nez a grans raclez le

ou arbre iusqs a moytie de lescorce/ꝛ puis adioustez ensēble ꝛ lyez bien estroict cōme on lye les autres/ꝛ se ilz sōt de diuerses manieres/ilz ferōt diuers fruictz/et quant les vouldrez planter autre part. Ouurez ledit comuchet ꝛ les plantez/ꝛ qui tailleroit les rameaulx par dessus a rez de la terre ilz getteroient si grant puissance quilz feroiēt fruictz nouueaulx.

¶ Ceste maniere est cōuenable ꝛ se peult faire a fruictz aigres ꝛ a to⁹ fruictz/ꝛ en cypre ilz font ainsi les grādes percisqs: mais ilz ne meslent point le miel auec la terre: mais taillent toutes les symes de larbre.

¶ Cōmēt on fait les fruictz sans noyau.

Quant vo⁹ vouldrez faire q̄ vng arbre porte fruict sans noyau/fault q̄ ce soit arbre ieune leql fēderez p meillieu deux piedz de long/depuis la racine en amont/puis couurir les fentes dargille ꝛ lyez auec vng plomb ꝛ le gect quelle fera entez la en vng autre arbre ꝛ il fera fruict sans noyau.

¶ Comment on faict le pescher ou perciguier sans noyau.

Se voulez faire le pescher ou perciquier sans noyau ou autre fruict plantez le ieune pres dūg saulle et ployez ledit saulle cōme vng arc/et prouignez la syme dudit saulle en terre/et quāt larbre sera pris percez ledit saulle ꝛ passez larbre p dedans le pertuys/ꝛ couurez tout fors q̄ aucune chose de la plāte apparoisse et passe deux ans la plante sera viue/puis la taillez dessoubz la saulle/et couurez la saulle de terre et larbre croistra ou saulle. Et le fruict quil sera sans noyau.

¶ Se vous percez la vigne ꝛ y passez vng pescher ou perciquier qui soit prins/puis le taillez et le laissez en la vigne il fera fruict comme dessus est dit.

¶ Comme on plante le figuier a la guise de Gennes.

Pour planter figuiers a la guise de Gēnes q̄ feront fruict en trois ans les pouez planter tout au long de lanquoy q̄ soit deste/lon doit prēdre vne brāche de figuier/ꝛ si les fueilles y sont pource ne le laissez/la branche q̄ vouldrez planter doit estre darbre portant fruict de deux ou trois ans/ꝛ deuez aguiser ꝛ tailler ladicte branche en guises/ꝛ piquotez ce q̄ en vouldrez mettre en terre/puis mettre tout droit en la fosse demy pied/et lauāce soit couche au lōg de la fosse: mais q̄ la syme demeure sur la terre auec deux ou trois oeilletz. Et soit couuert p huyt io⁹s auec paille/soit arrouse durāt lesditz huyt io⁹s deaue/et puis descouuert pource q̄l aura gette/ꝛ au bout de lan le bouton sera grant/et en feurier se doit tailler bas ioingnant terre/ꝛ il gettera si grant puissance que se sera merueilles. Et au second an il fera fruict.

¶ La maniere comme lon doit semer les arbres.

On doit semer les noyaulx en terre q̄ soit bien beschee parfond ꝛ biē meslee de fiēs/ꝛ se doiuent les noyaulx mettre en semence vng pied loing lung de lautre/ꝛ se il ne faisoit pluye on les doit arrouser trois fois le moys ꝛ bescher vne fois et ou bout de deux ou trois ans on les doit desplāter en lieu quon veult q̄lz demeurēt ꝛ les remuer ainsi q̄ leur est grāt prouffit/et especialemēt aux sauuages ꝛ leur doit on arracher to⁹ les arbres q̄ serōt trouuees a lentour/ꝛ les noyaulx q̄ voulez planter soient trēpez en eaue p trois iours/vng maistre nōme Gorgole dit en son liure secōd q̄ se doit faire quāt la lune est ieune/ꝛ au cōmencemēt. Aucūs arbres deuiēnent meilleurs seulemēt pour estre plantez en autre lieu: mais quāt les arbres sōt nez ꝛ hors de terre/on leur doit faire vne couuerture sur eulx en este po⁹ le grand chault: Et en yuer po⁹ le grāt froit de la haulteur dūg hōme.

¶ Quant les figuiers ou meuriers sont meurs froterez une corde du fruict q̃ est meur et puis enterrez ladicte corde demy pied en parfond et ilz croistrõt tresbien / & ainsi font en leste quant on seme les chãps pour avoir des fueilles de meurier / pour les vers qui font la soye.

¶ De la maniere denter.

Nulle chose nest plus proffitable q̃ le enter pour avoir plus tost fruict et meilleur. Mais on doit adviser de enter de semblable en semblable: car q̃ ente dune generation a autre le fruict viendra de la generatiõ q̃ aurez ente / & si vo⁹ entez de deux arbres sẽblables de lung a autre quilz ne soyẽt poĩt sauvages ilz ferõt fruict de parfaicte saveur: mais il nest poĩt si durable / & quãt on ente sauvage le fruict q̃lle fait est aucunemẽt differẽt: mais il est pl⁹ durable. On ente mieulx & mieulx se prẽt en larbre couppe pres de terre. Et de tãt est larbre meilleur & tient moins du sauvage et le fault couvrir de terre et le enter vient bien tost a perfection.

¶ Ceulx q̃ ont une nature descorce & qui florissent & grenẽt en ung tẽps en leur sve & humeur tout en une saison: mais q̃ ceulx q̃ ostẽt / cherchẽt les trons de larbre sãs neu & quil ait belle escorce & saine & humide. Les greffes soyẽt frais & plaine de suc & q̃lz ayẽt du vielz & du nouvel q̃lz ayẽt aussi plusieurs oeilletz pource q̃ ceulx q̃ ont longue de ung a lautre ne sõt poĩt propres a porter fruict et soyẽt entez de la partie dorient. Cõbien que ente dautre part ilz prendroient.

¶ On ente aucunesfois a revers / affin que larbre soit plus petit / & q̃ les raines & branches ne se puissent rõpre / si on ente ung arbre prins oudit arbre mesmemẽt & du sauvage aussi en luy mesmes / le fruict en sera tousiours meilleur / et de meilleur generation et plus noble.

¶ Tous arbres se peuent enter / et puis planter / ou planter et puis enter.

¶ Les pruniers & poiriers font plus tost fruict pour estre entez en ung escu q̃ destre entez de greffe selon que aucuns dient qui font esprouve.

¶ De quel lieu on doit prendre lescu ou escusson. On le doit prendre de põme / poire / de cerisier / prunier et chastaignier / de getõs nouveaulx & ieunes q̃ ayẽt une fueille mais en paraignier on doit prẽdre lescusson qui ait deux ou trois fueilles / et dune fueil le seroit bon / lesdictes fueilles se taillent / et y laisse lon ung peu loeillet. Leq̃l luy tumbe et luy revient a neu.

¶ Il ya deux manieres de enter / la premiere se nõme incision / et doit on caver larbre iusques a la mouelle / et oster celle mouelle de trois doidz de large / avec une roynette & puis lestoupper de terre / et le fruict q̃l fera / fera de pfaicte saveur. Et en ceste maniere le fruict sauvage vient de bonne saveur.

¶ La seconde maniere est enter lescorce et le boys. Il fault lyer larbre et lyer lescorce affin q̃lle ne se fende. Et le doit on nectoyer affin q̃l ne demeure bassette ne pouldreuse de la sye. Apres on eslargist lescorce avec ung fasceau doulx / tãt q̃ le greffe puisse entrer entre lescorce & le boys / & le greffe doit estre taille iusques a la mouelle du coste devers larbre ou vo⁹ le voulez enter. Et doit estre ladicte greffe esgalle p maniere q̃l puisse ioindre a larbre / et soit fische en lieu q̃l adiouste bien lescorce a larbre. Apres soit couvert de terre / & puis ung drappel p dessus / et y soit lye / ou luy soit lye a lentour une escorce / laquelle soit emplie de terre. Tant que le greffe soit en terre iusques a moytie. En ceste maniere prẽt bien: mais le premier an / on le doit deffendre avec potz & les mettre entour po᷑ le vent et to⁹ arbres q̃lz greuent viennent tresbien en ceste maniere.

¶ La tierce maniere dẽter est dsier larbre le nectoyer & le lyer q̃l ne se fẽde trop avãt.

Et quant lauretz lye fendez le en deux ou en quattre parties puis y mettez les greffes quilz soyent taillees comme vng escu par maniere qui ioigne bien a lescorce. Et apres le lyez et couurez les faictes auec cire ou ardille ou auec vne escorce en lestraignant auec vng plomb. Et si vous y mettez ardille si la couurez auec escorce darbre et bonne toille affin que leaue ny entre / les greffes veullent estre selon larbre / quant mettez les arbres mettez premier vng coing de boys ou meillieu iusques a ce que ayez adiouste les greffes / puis ostez ledit coing. Ceste maniere parfaicte est bonne a tous arbres: mais entez soubz terre vient a plus grant croissance. Et enter plus hault. Il faict plus tost le fruict especiallement des grans arbres.

La quarte maniere est de enter de greffe pareil a larbre en grosseur de celluy que voulez enter / on le doit tailler iusques a la mouelle demy pied de long. Et le ioindre lung a lautre par maniere quilz ioingnent par tout / et puis les lyer et estraindre et couurir les fentes de cire ou dardille. Et ce est appelle assembler les greffes.

La quinte maniere est a vng petit escu en ceste maniere et est conuenable a figuiers meuriers / oliuiers / chastigniers / pommiers / poiriers / pruniers / perciquiers et cerisiers / et soit prins le petit escu des gettons nouueaulx / et darbres portans fruict. On doit leuer le petit escu comme celluy lequel ayt vne petite bossette ou vng petit oeillet comme la teste dune esguille. Et doit on coupper la branchette a la syme affin quelle face plusieurs oeilletz et mettre ledit escu a lescorce qui soit bien viue et humoreuse laquelle soit taillee comme cy doit estre pourtraict. Et soit ledit escu bien adiouste et bien estrainct auec lin ou chanure. Et comme il est pris on le doit deslier en quarante iours. Ceste maniere est parfaicte et proffitable.

Et se vous le lyez gardez loeil du petit escu.

La sixiesme maniere est selon Virgille. On doit leuer seullement le petit germe sans escorce des gettons nouueaulx et les fault mettre en lieu des autres que vous ostere. Et le faict on a figuiers / meuriers / pruniers et vignes. Aucuns mettent de la gomme du miel ou gomme arabicque fondue / le germe se lieue auec vng peu descorce comme si est pauot. Et se lye dessus et dessoubz.

La septiesme est a canon. Il fault prendre vng rameau portant fruict ou vng getton nouueau gros comme le doid ou moins selon que on le treuue duquel on leuera le canon qui ait vng ou deux / ou trois oeilletz / et escorcherez vng rameau semblable et de la grosseur que y voulez enter et ficher ledit canon le plus auant quil y pourra entrer / et laissez de ladicte escorce a lentour le dit canon comme vng bouleuert et soit lye de lin et soit couppe le boys qui auance / oultre ledit canon en descendant / et le mect on comme dit est dessus. Et soit mis de la cire a lendroit de la fente et dessus / et soit lye estroict excepte loeil de cornichet ou canon sans le fendre tout entier comme vng tuyau.

La huytiesme maniere est enter en vng saulle / prenez vne perche de saulle ou daulne / et quon la pertuise iusques a la mouelle auec vng tariere francoys qui percent ferment. Et faictes que de lung pertuys a lautre ait demy pied / et a chascun pertuys mettez vne greffe entee comme par force dedans le pertuys. Et doit on vng peu racler lescorce du greffe. Ce qui en doit entrer au pertuys de ladicte perche de saulle Et apres estoupper ledit pertuys auec cire et soit enterree ladicte perche en lieu pres deaue demy pied soubz terre / en laissant la syme dehors. Et si le lieu nest pres deaue soit arrouse souuent. Et au bout dung an

vous trouverez quelle sera chevelue et aura faict racine / et lors pourrez tailler ladicte branche par pieces et planter chascun greffe ou vous vouldrez / et pourez mettre greffes de toutes manieres darbres en ladicte branche de saulle. Et si voulez qui portent fruict en trois ans faictes que les greffes ayent du vieil et du nouvel lesquelz soyent couvers quatre doidz soubz terre / affin quilz puissent cheveluer et faire racines. Ceste maniere est parfaicte et seure.

¶ Item mettez une piece de saulle en ung arbre que vous voulez planter. Il faict prendre larbre comme len dit.

¶ La neufviesme maniere est enter avec une tariere / lon doit percer larbre iusques a la mouelle / et avec ladicte tariere nettoyer le pertuys et y mettre la greffe ung peu par force / affin quil emple mieulx le pertuys / et que lescorce dudit greffe soit ung peu racle tant comme il entrera ou pertuys / et soit estouppe ledit pertuys de cire / et que oudit greffe demeure deux ou trois oeilletz.

¶ La dixiesme maniere est impositinarii. Cest assavoir que on seme ou plante les noyaulx en ung pannier ou en ung pot plein de terre. Et quant larbre sera grant dung an ou de deux / le devez approcher avec ledit pannier plein de terre pres de larbre auquel le voulez impothichiner / et devez tailler ledit arbre tout rond et fendre lescorce quatre doidz / et en la fente devez mettre le ieune arbre. En luy raclant lescorce iusques a moytie dicelle et de long de quatorze doidz seulement / et puis la mettre dedans la fente et puis lyez bien estroict avec chanvre et mettre de la cire trestout le long de ladicte fente. Ceste liaison doit estre de quatorze doidz et quarante iours apres on le doit deslier et laisser ainsi tant quil soit prins. Et quant il sera prins taillez le petit arbre dessoubz la liaison taillez le gros arbre a liez affin quil ne se puisse couvrir descorce et que leaue ne si puisse assembler / ledit arbre se doit tailler au bout dung an / et la vigne se doit enter presque en ceste maniere quant on la passe par le pertuys dung arbre / Veritablement le parfaict temps pour enter est le commencement de la primevere. Encores on ente davril et de may a cornichet / a escu tout leste. Et peult on enter a escu tant que les arbres ont humeur.

¶ On peult enter davril et de may de greffes / et les greffes sont cueillies avant quilz ayent gette leurs oeilletz et quon les ayt tenus soubz terre avec la syme dehors en lieu froit et umbreux.

¶ Si vous voulez porter les greffes ou enter loing fischez les en une rabbe ou dedans miel ou en mellon sarrazin / en concombre ou concorde en tronc de chou ou terre baignee peu et souvent / et ilz se garderont et conserveront longuement.

¶ On deffend le enter pour le chault et pour le froit en leur faisant quelque couverture et les arrouser quant ilz en ont mestier et assembler de la terre et mettre paulx alentour pour le vent. Et est deffendu que on ne ente point quant il faict vent de midy.

¶ Le maistre iardinier nomme Gorgole de corne dit que on doit mettre son estude a enter quant la lune est en croissant / et cest pour prendre mieulx. Et qui pourroit ou vouldroit tailler les gettons en la fin de la lune pour fructiffier plus.

¶ Le temps quon doit tailler les arbres.

On doit tailler les arbres depuis le premier iour de novembre iusques en la fin de mars. Et avoir regard de ne les tailler quant il faict froit / les arbres se doyvent bescher chascun moys iusques en octobre et iusques a ce quilz soyent grans et chascun este se doyvent bescher par deux fois / et en yver oster la terre dentour

ecli mesler de fiens et telle terre remettre entour ledict arbre et la y laisser comme une fosse.

¶ Notez que taillee la syme des gettons dung arbre qui ne faict point de fruict en la fin de la lune le faict fructiffier plus tost et plus prestement.

¶ Notez que toute ente prent si on mect en la fente de la gluz q̃ ne soit meslee de huylle/et que la gluz ne soit ung peu destrempee avec suc de raisins.

¶ On tient que cest chose parfaicte de enter en ung aulne ou en ung chesne/pource quilz prengnent plus certainement que autres arbres : mais la saveur nest pas si parfaicte.

¶ Le figuier et tout arbre se peult enter en arbre qui porte fruict/et comme il sera prins on peult tailler les rameaulx de larbre/et y laisser seullement le greffe quant elle est prinse.

¶ Lescu des fruictz aigres se faict carre/et au bout de quinze iours on le doit deslier et le getton ou vous prenez lescu/doit estre de getton nouvel. Et gardez que quant vo⁹ prenez lescu quil ny ait aucune espine et taillez les fueilles/et leur laissez ung peu de la queue de la fueille qui gettera et fera gettons nouveaulx.

¶ La maniere de faire ung parcique et demye noix parcique/prenez ung oeillet de lung et ung de lautre comme est painct cy et le taillez le plus pres de loeillet que vous pourrez tant lung comme lautre/et raclez ung peu les gectz quilz feront et les ioignez et estraignez bien ensemble. Apres taillez les symes/et le fruict quil fera sera comme dessus est dit. Et dit on q̃ lon pourra ainsi faire de la vigne.

¶ Item q̃ croiseroit ou caveroit une branche de cerisier et osteroit la mouelle/et puis estraindre. On dit quil seroit fruict sans noyau.

¶ Item notez que quant les arbres ont bien gette/et quant elles sont de trente ou quarãte iours/vo⁹ les devez deslier et couvrir la fente avecques cire autrement luy peult nuyre.

¶ Item pour faire fruict laxatif et de diverses couleurs et odeurs artifficiellemẽt/cõme ung figuier/prunier ou cerisier/fendez la branche de larbre portant fruict/et en ostez la mouelle/ou lieu la ou estoit la mouelle mettez quelque chose laxatif/liez et estraingnez/et il se clorra. Et en icelluy an sera laxatif selon ce qui aurez mis.

¶ Item si vous y mettez muscambre ou quelle autre odeur le fruict le sentira.

¶ Item si vous y mettez couleur le fruict viendra de semblable couleur ou de rose/si vous le faictes a ung rosier. Cest assavoir si vous y voulez coural vert/gris/iaulne/bleu ou autre couleur que vouldrez.

¶ Item si vous mettez en une vigne de tiracle ou bien dont vous osterez la mouelle ou en autre arbre/le raisin vin/vinaigre la cendre du serment mesmes tout vauldra comme morsure de serpent et autres choses venimeuses.

¶ Ung tresexcellent iardinier nomme Gorgole de corne dit quil est bon donner le fiens en la fin de la lune. Et quil est bien a noter.

¶ Aucunes choses des vignes.

Si voulez avoir raisins pour prendre et pour garder/devez tailler la vigne en la fin de la lune.

¶ Item apres que aurez eu bonne vendange taillez court/et apres que aurez eu meschante vendange taillez long.

¶ Les sermens des vignes foibles et menues se doyvent tailler le plus tart que on peult/pour getter gros serment de cremone ou autres lieux gras/ilz laissent les ser-

mente longue en terre qui ne soit trop grasse ne trop maigre. On doit tailler ne long ne court/et doit on tailler le serment en biais pour le deffendre du froit et du chault.

¶ Des vignes.

On taille les vignes en lieux froidz de la primevere/et es lieux chaulx en automne. Et quant on taille la vigne en croissant elle habonde en fueilles et raisins. Et quant on taille en la fin de la lune elle habonde en fruict.

¶ On plante la vigne en lieu chault en automne. Et quant les fueilles tumbent & es lieux froidz/on plante en primevere/iusques a la moytie du moys de mars. Et en lieux attrempez on plante en ung temps & en autre.

¶ Quant on taille en croissant/la vigne habonde en serment et voulentiers ny vient nulle verinine. Et quant on taille en la fin de la lune/elle habonde en fruict.

¶ Les greffes de la vigne sont bonnes a cueillir a la prime vere pour enter/pource quilz sont commencez a germer/et fault prendre le greffe qui soit bien massif & qui ait plusieurs oeilletz et peu de mouelle.

¶ On peult prouigner en plusieurs temps mais il est bon en la prime vere.

¶ Quant vouldrez faire gettons nouveaulx aux vignes deschauffez les en mars/& les taillez deux doidz soubz terre & les picquez a la poincte dung cousteau.

¶ Les vignes que voulez enter doivent estre massives & habondantes dhumeurs/si vous entez la vigne soubz terre elle prendra mieulx que sur terre. Et povez couvrir la greffe entee avec terre/excepte la syme & premier que enter deschauffez la vigne & taillez les gettons et les racines dessus les greffes soyent menus et bien plains descorce & non trop plains de mouelle qui doibt estre que commence a faire les oeilletz.

¶ Ausquelz greffes doit avoir & commencer sur la vigne deux oeilletz ou trois. Et le greffe que voulez enter soit long dung doit & demy ou de deux doidz lequel se doit tailler comme les autres entes dung coste iusques a la mouelle. Laquelle ente soit estraincte le plus quon pourra/& sont aucuns qui lestraingnent avec ung tortouer pource que la vigne na povoir destraindre/tout a par elle & toute seule/& affin que le trou ne se fende soit lye/et que les escorces ioingnent par elles lune a lautre. Et soit faict comme len fait aux autres/et luy soyent ostees tous les gectz quil fera de hault ou de bas/& comme il sera de deux paulmes desliez les greffes ou lautre davec la vieille. Et telle maniere denter se peult faire en plusieurs pars de la vigne.

¶ On comant la vigne comme les autres arbres/ et puis on la doit prouigner: car que en automne prouigne on le dit estre parfaict.

¶ Quant on faict les chiselles des vignes on doit percer les vignes. Et par icellui pertuys se peult tirer lautre serment/& comme il sera touille.

¶ On peult percer soubz terre le tronc iusques a la mouelle/& puis y mettre le serment et couvrir de terre.

¶ On ente la vigne au cerisier/a lolivier au meurier & autres arbres. Et les doit on percer iusques a la mouelle avec ung tarlere comme dit est au chapitre de enter.

¶ On tret les sermens voisins par les pertuys des arbres/lesquelz pertuys soyent estouppez avec cire/et au bout de lan se doit tailler ledit serment et il fera fruict si tost que larbre.

¶ Notez que si vous voulez avoir esgras en la vigne durans iusques a la toussainctz ou plus tart/taillez la vigne quant le raisin est en fleur. Et elle gettera nouveaulx sermens avec les grains tardif.

¶ On fait en lieux chaulx vestes [illegible]

de feurier et en lieux froidz de mars.

¶ Le droit tailler des vignes est a la moytie de mars / et ceulx qui ont haste peuent tailler en automne. Et ceulx qui veullent plus tarder peuent tailler quant la vigne est fleurie.

¶ De lagmandier.



On doit eslire des agmandes quil soyent bien plaines / et q̃ ayent lescorce tendre et delyee: Car elles en sont meilleurs a planter.

¶ Et quãt on les plante en lieu ou il y ait air chault/ilz florissent tost & portent fruict a habondance en air attrempe/ilz viennẽt bien/et en air froit ilz ne fructiffient point bien ou meurent du tout.

¶ La terre dure/seiche & chaulde luy plaist bien/& en moyenne terre ilz viennent assez bien et en humide terre ilz meurent ou ne portent riens.

¶ On le peult planter en ianvier de planton qui ait racine de gect taille en biais/et de noyau en lieu qui soit attrempe. Et de lieu chault/en octobre/novembre ou decembre: mais le plus proffitable est de planter des noyaulx et les faire trẽper trois iours en eaue miellee. Cest a dire avec eaue/en laquelle ait vng peu de miel pour estre plus doulx.

¶ On ente de decẽbre et de ianvier. Et en lieux q̃ sont froidz de feurier/& doit on prẽdre les greffes du plus hault de larbre.

¶ Aussi on lente a lescorce et ou tronc fendu en luy mesmes au pesciquier et au prunier / et dit on quon faict venir les amendes doulces si on pertuise le pied de larbre affin que lhumeur en puisse yssir. Et se doit percer tant ou vers la moelle & le pertuys se doit emplir de miel. Et soit estouppe de lin dur. On lait aussi faict en la maniere de ... [illegible]

¶ Du nozillier.



Les nozilliers viennent en tout air et en toute maniere de terre/et ayme lieu froit/humide & sablõneux Quãt on les seme õn les doit mettre deux fois soubz terre: mais ilz viennent mieulx de plante avec la racine ou getton taille en biais qui ait du boys vieil et nouvel en lieu chault et attrempe. On les plante des feurier & mars/& est le mieulx de luy laisser aucũs rameaulx q̃ de le planter dune verge simple: car il en porte plus fruict.



¶ Du chastaignier.



Le chastaignier ayme lieu froit. Et aussi a attire & ayme la terre noire.

¶ Le chastaignier q̃ voulez semer les grandes et bien meures q̃ se departent au tumber q̃ font de larbre/elles sont bonnes a planter iusques en feurier/et en doit on semer six ensẽble/vng pied en parfont/ et vng pied loing lung de lautre. Et deux ans apres on le doit planter ailleurs loing quarante piedz lung de lautre.

¶ On les peult bien provigner des gettons nouveaulx qui en veult planter/de branche sans racine/il nen prent bien et vault mieulx de semence.

¶ On le peult enter de mars/davril/et de may au saulx et ou fou/et en luy mesmes mais ilz se meurent et deviennent de plus aspre saveur.

¶ On lente ou tronc fendu a lescu/a lescorce: mais il vient mieulx a canon ou cornichet des gettõs dicelluy an ou dung an.



¶ Du cerisier.



Les cerisiers ayment lieu froit et attrempe/et ne peuẽt souffrir lair trop chault & aymẽt terre humide

On les plante en hault lieu et en bas/en octobre/novembre/decembre/Janvier/de plante de branche et de noyaulx. Et bien voulentiers on les plante depuis les kalendes doctobre iusques a la moytie de mars a escu et a cornichet.

Aussi [illegible] lente au prunier en luy mesmes/en laubie/en cormier/en olivier: mais il vient moult amer.

Le cerisier ayme les fosses haulx et desire souvent estre besche/et en luy acoustume donner fiens/il va hors de sa generation. Et q̃ le veult avancer de porter fruict on luy doit mettre de la chaulx au pied selon que dit Marcial. Et pour faire les cerisiers sans noyau selon [illegible] que dit Gorgose de corne/soit fendue [illegible] plante/et premierement tailler la spine ⁊ en soit ostee la mouelle/puis soit lye et estrainct. Et a ce bout de lan enter sur celle poincte vng greffe darbre qui nont point faict de fruict/et le fruict sera sans noyau.

Les cerisiers doulx quon ente avec les aigrettes sont de cerises plus molles que celles qui sont entees de cerises doulces avec cerises doulx. Et est approuve.

Le coingnier.

Le coingnier desire lieu froit et humide et faict plus de fruict quãt il est plante en vallee que en plain/⁊ viennẽt bien en lieu attrempe. Et quant ilz sont en lieu chault ilz vouldroient estre arrousez.

Quãt on le plante avec la racine il viẽt si bien que le second an il porte fruict.

Encores quant on le plante de branche ou de branchettes quon a taillees ilz viennent bien: mais ilz tardent a faire fruict.

La branche taillee ne faict point fruict si parfaict comme celluy de larbre ou avez taille la branche selon ce que dit ledit Go[illegible]ose de corne es/lieux froidz on les plante de Feurier et de Mars. Et en lieu chault on les plante doctobre ⁊ de novẽbre en lieu attrempe lung et lautre est bon.

Les ieunes coingniers qui ont humeur se entent mieulx au tronc que en lescorce/et en soy mesmes. Pres [illegible] terre ilz recoyvẽt en eulx grenadiers/cormiers/poiriers pommiers/messliers quant on les y ente et y viennent meilleurs.

Du figuier.

Les figuiers sont de plusieurs natures pource que lung porte plus tost fruict q̃ lautre/et lung viẽt mieulx en vng terrouer que en autre/et ceulx qui portent fruict avant que [illegible] froit soit venu/se peuent planter en lieu froit.

Les figuiers ayment air chault ⁊ attrẽpe et craint froit/on le doit deffendre lyver pour le froit et pour le vent daucune couverture de paille/et pareillemẽt leste pour le grant chault.

Le figuier ayme terre grasse ou terre q̃ soit meslee de fiens. Toutesfois a ce que la figue ait meilleur saveur/la terre legiere et seiche luy est meilleur.

Les figues qui sont en lieu sec/froit ⁊ aspre sont tresbonnes figues a manger vertes: mais elle ne sont pas bonnes a seicher pour garder.

Le figuier se plante avec la racine doctobre ⁊ de novembre en air qui est chault ou qui est attrẽpe/et en air froit on [illegible] plante de mars et davril.

Quãt vo⁹ voulez planter des figuiers meslez du fiens avec la terre/on le plante en vng aimoux [illegible] branche. Cest en vne fosse/et que la brãche soit dung an iusques a trois ans. Et encores plus vieil/et en autonne et avril on le doit tailler en biais et fendre et mettre vne pierre en la fente. Et

le piquotez. Encores si vous aguisez vng gros pal de figuier ⁊ vous le coingnez en terre auec vng gros maillet/et que laissez iusques a demy pied sur terre et le couurez de sablon/il prendra moult bien et encores le getton nouuel se plante amont cest en vne fosse.

¶ Les Geneuoys plantent le figuier par tout le moys daoust auec les fueilles et figues lesquelles tumbent et ramenent les autres.

¶ On doit eslire plante du figuier quel le soit de neuz et docilletz et quilz soyent pres lung de lautre: car ceulx q̃ ont neuz ⁊ ocilletz loing ne vallent riens.

¶ Les figues seiches au soleil quãt on les plante le figuier en vient tresbien.

¶ On lente Dauril a escusson en escorce: Mais on doit deffendre les gettons trois ans pour doubte du vent.

¶ On lente en vng tronc fendu lequel se doit couurir de cire les fentes pour le vent/ et dessoubz terre et couuert de terre/il en prendra mieulx.

¶ On ente le figuier dedans vng autre figuier sauuage aussi ou morier ⁊ en laulne Et en luy mesmes mieulx.

¶ On ente en Auril/may/iuing/iuillet a escu/ou cornichet ou canon.

¶ Et sil ne prent la premiere fois tant a cornichet que a escu / on le peult enter durant tout leste ⁊ en lieu froidz on le deffend mieulx depuis octobre iusq̃s a prime vere.

¶ Item quant on ente ou pied il garde mieulx que les figues ne soyent vermeuses si vous tordez deux rameaulx de figuier ensemble.

¶ Du pommier.

Le pommier vient en toutes terres et air ⁊ ayme terre grasse ⁊ ioyeuse la terre maigre faict venir le fruict vermeux ⁊ tumber et cheoir du pommier.

¶ On le seme en tel temps et en telle maniere que le poirier/et ainsi se ente.

¶ On lente au poirier/au parciquier/au cormier / au saulle/et coingnier vient tresbien/il desire estre besche au premier an/et apres ne le fault plus bescher. Et q̃ luy donneroit du fiens meslé auec cendre / il prendroit voulẽtiers: car cest vng arbre moult difficileux/especiallement les doulx.

¶ Du nefflier/ou meslier.

Le meslier soustient lair froit ⁊ ayme le chault attrẽpe/il ayme terre grasse sablonneuse ⁊ pierreuse.

¶ On le plante de racine et de branche de Nouembre et de Mars en terre meslee de fiens/on le seme de noyau. Mais il vient tard/et fault prendre le greffe du meilleur et plus hault de larbre.

¶ On lente de feurier et de Mars en luy mesmes de greffes au pommier/poirier/ espine et ou coingnier ouquel faict fruict plus grant et sans noyau selon ce que dit Albert. Et dit q̃ qui entera parciquier en ente despine / elle portera neffles plus grans et meilleures que les autres.

¶ Item le nefflier ayme estre besche ⁊ taille/⁊ quon luy mette ou pied terre meslee de terre et cendre/et il portera plus fruict.

¶ Du meurier.

Le meurier ayme terre grasse/et le fruict il ne veult air froit: mais ayme le chault et latrẽpe. On le plãte en feurier et mars et en lieu chault on le plante de branche comme le figuier / et en le plantant quon luy mette terre auec cendre au pied.

¶ Quant vous planterez de plante qui ait grosse racine/plantez le doctobre et de nouembre et les gettons ou la branchette

que vous planterez, soit de Fevrier ou de Mars. Le maistre nommé Gorgole de corne dit que si on plante la semence, que le fruict n'en sera si bon qu'il estoit paravant, on l'ente de mars comme le figuier e tien a luy mesmes.

¶ De l'avant pescher.

L'avant pescher ayme la terre comme le prunier, et se peult planter de noyau ou de plante en Octobre, Novembre, Janvier et Fevrier: on l'ente en luy mesmes au prunier ou parcziquier, ou agmandier, et au temps sec on le doit bescher souvent et l'arrouser.

¶ Du noyer.

Le noyer vient en tout terrouer et en toute terre, mais il vient mieulx en terre grasse et devers lieux montaigneux et pleins de pierres, on le plante au temps et en la maniere des agmandiers. Mais faictes seicher les noix que planterez en Novembre ung peu au soleil pour leur lever l'humeur. Et celles que planterez de Janvier et Fevrier, les mettez tremper le jour de devant.

¶ On les plante d'ung lieu en l'autre en lieu qui est chault d'Octobre et mieulx de Novembre. Et en pays froit de Fevrier et Mars, en pays attrempé l'ung et l'autre est bon. Et doit on mettre une pierre dessoubz la racine affin qu'elle face plusieurs racines.

¶ On ente le noyer en Fevrier en luy mesmes. Et en prunier a ung tronc fendu de greffe, on le doit bescher a l'entour affin que l'arbre ne demeure creux.

¶ Du parciquier.

Le parciquier ne dure pas longuement en chascun lieu, on en plante le noyau ung pied parfond en terre la pointe contre bas en lieu ou a region froide. On le plante en Novembre et en autre lieu, et de Janvier ung pied loing l'ung de l'autre.

¶ On le plante le secondan en une fosse qui soit creuse, on l'ente de Janvier et Fevrier en lieux froidz et attrempez, en lieu chault on le plante en novembre près de terre le plus qu'on peult au dessoubz des gettons qui sont nez au pied de l'arbre. Celluy en qui ilz seront nez au my-lieu de l'arbre et qui le prendroit du plus hault il ne prendroit point ou dureroit peu: on l'ente aussi en soy mesmes ou l'agmandier et très bien ou prunier, et l'arbre en dure plus quant il est au parciquier: le pescher se ente mieulx au parciquier et prunier mieulx à l'agmandier et dure plus longuement.

¶ Si l'oeillet du parciquier et agmandier sont entez ensemble en ung prunier le fruict qui en viendra sera parcique. Et le noyau aura le fruict dedans soy comme une agmande.

¶ On l'ente en lieu chault d'avril et de may et en juing on l'ente à l'ente a escu et on l'emplastre selon ce que dit maistre Gorgole.

¶ On l'ente du greffe de fevrier et en mars se ente a cornichet et d'avril et de may et jusques en l'aoust on l'ente a escu.

¶ Du pin.

Le pin demande terre legiere et pierreuse, et vient voulentiers en lieu près de mer. On le plante d'Octobre et de Novembre des pignons, on doit rompre et ouvrir le pin par force sans feu et prendrez les pignons qui sont dedans, et les laissez tremper trois jours, et puis en planter sept pignons ensemble, et se c'est en lieu froit on le doit planter de Fevrier et de Mars.

¶ On plante sept pignons en ung panier plain de terre et de fiens, et comme ilz seront nez. Couppez les tous excepté le plus bel getton lequel quant aura trois ans, le plantez en une fosse qui soit large et bien beschee, et cest chose seure, et si on luy taille la racine principalle il mourra.

¶ Du poirier.

Le poirier endure tout air, et quant on le plante de branche il vient à tard, Quant on le seme il faict la plante semblable à

l'arbre dont est yssue la semence, mais il mect aneq à porter fruict. Il est mieulx de planter des poiriers sauvages. Et quant ilz seront prins, les entez et puis les planter en ces deux manieres.

¶ Qui plante le poirier en lieu chault, en Septembre, Octobre et Novembre. En lieu froit en Fevrier et Mars, en lieu attrempé en l'ung et en l'autre temps, on l'ente en toutes les manieres que l'on veult, et en toutes les pars de l'arbre tant soit bas ou hault.

¶ On l'ente en luy mesmes au pommier, au coignier, en l'espine, en l'agamandier et au gronadier de greffe, posé qu'il fust ffory est licite de l'enter.

¶ Il ayme tant estre besché qu'il ne cuide ne perdre nulles de ses fleurs si on le besche.

¶ Grant proffit luy faict se de deux ans en deux ans, ou de trois ans en trois ans, on luy donne du fiens au pied : plusieurs sont qui adjoingnent cendre avec fiens pour le proffit du fruict. ¶ Aucuns poiriers se entent à l'aubespine, et celle ente se ente une fois ou deux et ce est chose souveraine et approuvee.

¶ Du prunier.

Le prunier soustient l'air froit et en terre humide et pierreuse, et hait le fiens pource qu'il faict venir le fruict vermeux et cheoir.

¶ On plante les noyaulx des prunes en novembre, et les doit on mettre ung pied soubz terre et que la terre soit grasse. Encore les povez planter en Fevrier, mais que faictes tremper trois jours les noyaulx en lessive affin d'issir plus tost hors. ¶ On les plante es moys dessusditz, la plante avec les racines : il ne veult point fossez parfondz ne larges affin que le plus tost qu'on le pourra enter soit de janvier en avant ou de fevrier ou de mars. ¶ On l'ente en luy mesmes au parsiguier, et quant on l'ente ou l'agmandier il faict le fruict dedans le noyau comme une agmande. ¶ Quant l'entez en ung noyer l'escorce semblera noix, et dedans sera prune ; et s'appelle noix prune. Et quant l'entez à ung cormier, il fera nouvelle generation on l'ente le greffe, de fevrier et de Mars.

¶ Du Cormier.

Le cormier ayme lieu montaigneux et en hault il va aucunement hors de sa generation, on l'ente en la fin de mars et de Fevrier en luy mesmes, en espine, en pommier et en pomme poire. A l'escorce le greffe on le doit bescher souvent et l'arrouser qui peult.

¶ Du lorier

Le lorier vient en toute terre, mais il ayme terre pres de marine, on le plante en autonne ou en prime vere, de racine, de plante, de branche, et se provigne de mars quant l'humeur vient à l'escorce.

¶ On le seme dedans les saisons dessusdictes ung pied dessoubz terre, et quatre graines ensemble. Et quant ung an a esté passé vous le devez planter où vous voulez qu'il demeure.

¶ De la serpentine

La serpentine se seme en autonne et en la prime vere, et la doit on arrouser jusques elle soit levee de terre.

¶ De la roze.

La roze se plante en Fevrier et de la semence des pommettes rouges qui sont aux roziers, si les voulez planter de plante soyent mises en terre jusques ung pied de parfond. Et si les semez de semence, mettez les trois doidz en terre, et pour la planter vous le povez tailler par pieux comme quatre doidz et les enterrer d'ung pied en parfond. Et celluy en fermt rozes on les doit bescher en Fevrier et tailler les branchettes qui sont seiches, et quant vous les plantez vous leur devez bailler au pied terre meslee de fiens et les arrouser jusques ilz soyent prins. Notez que les rozes blanches se povent enter à raison pource que rosiers ont compaignie et humeur avec roziers rouges.

¶ Le fenoil se seme en Octobre et iusques par tout Auril/et le fenoil se seme chascun an de nouuel de sa propre semence/et viendra plus doulx que celluy qui viẽt de plante/et fera plus gros grains. Et quãt le semerez mettez les deux doidz soubz terre et semez vne rainette de fenoil entiere.

¶ On dit que qui veult faire venir du fenoil fort doulx/quon doit mettre la semence en vne figue de karesme/puis semer & le fruict viendroit doulx. Et aussi qui mesleroit du miel auec terre ou vous voulez mettre le fenoil il viendra doulx.

¶ Le baselic se seme en mars et en auril en terre grasse/& si vous larrousez dung petit deaue chaulde/il naist subitement/on le seme en automne / la semence se veult arrouser auec vin aigre/& sil est bien arrouse il viendra de branche.

¶ Des choulx a pomme.

Prenez de la grene des pommes de chou/et la semez en mars le iour de deuant faulte de la lune apres replantez lesditz choulx/le iour de deuãt lautre faulte de lune, q̃ viẽdra apres ou vng autre selon q̃ lesditz choulx serõt creuz et bons a planter/et quil y ait bonne distance entre deux/cõme demy pied et plus. Et silz sont arrousez ilz en vauldront mieulx.

¶ Toutes manieres de choulx se peuent planter tout lan: Mais quil ne face trop chault ne trop froit/& quãt la terre est trop seiche on la doit arrouser et le chou se doit planter pour estre bon q̃l y ait six fueilles.

¶ Des mellons.

Les mellons se semẽt en terre grasse bien adoubee/beschee et meslee de fiens/et se veullent semer en mars et par tout auril. On dit quon les doit arrouser iusques a ce quilz soyent gros comme vne orenge. Et les doit on bescher vne fois la sepmaine. Et se doiuent tailler les syment pour auoir plus gros fruict.

¶ Notez que tous mellons sont meilleurs de tant quilz sont plus pres du pied.

¶ Pour scauoir quant il faict bon semer et en quel temps. Et pour auoir bonnes semences lannee ensuyuant.

Le souuerain philosophe Aristote dit/que la lune faict en vng moys ce que le soleil faict en vng an: car elle faict les quatre tẽps/yuer/este/autõne et printemps: car des le commencemẽt ou premier quartier elle est chaulde et moyte cõme printemps. Et de la dimidiation iusques a la plaine lune/est chaulde et seiche comme este/& de la pleine iusques a la moytie ou tiers quart elle est froide & seiche cõme automne. Et au tiers quart iusques a la fin elle est froide et moyte comme yuer. Et est corrompue de froide humeur vile et fleumatique / et pource si on seme en tẽps quelle est chauldc & seiche la semẽce seichera et viendra a neant la subtille humeur qui deueroit estre nourriture de la plante. Et se len seme quant la lune est froide & seiche la chaleur de la semence naura point dayde et ne prouffitera point. Et se len seme quant la lune est froide et moyte elle se corrompera et pourrira: mais au premier quartier quãt la lune est chaulde et moyte il faict bon semer.

¶ Nota/les semences semez en autõne serõt bien enracinees & se mouuerõt en deue quantite de leur substance/& en fleurs & en conuenables semences: mais les semẽces de printemps si seront en terre cõme leurs matris/& boutiõneront par vertu du soleil attrempe auant que le temps sec viengne.

¶ La maniere de enter arbres.

On peult enter arbres es moys de ianuier/feurier/mars/auril/septẽbre/octobre/nouẽbre & decembre.

¶ Ou moys de ianuier on peult enter amandiers en pays froidz/et doit on prendre

les gresses pour enter auant quilz boutent ou germēt & sont meilleurs du hault de [redacted] sommite que ilz ne sont de bas. Et se peult enter en tronc et [redacted] lescorce en soy en vng peschier et en vng prunier.

¶ Lagmandier desire due lieu/sec et plenteux & chault/et son regard deuers midy/ se il est rongne de bestes il deuient amer/& doit on oster le boys sec & mort ou moys de Nouembre.

¶ Agmandiers amers seront doulx si on les perce dune tariere iusques a la mouelle. Et que on y boute vne cheuille [redacted] boys bien trempee en miel.

¶ Du noyer.

Len peult enter le noyer es moys de ianuier et feurier en tronc et en lescorce et vault mieulx en tronc que en lescorce en vng prunier/en vng peschier et en soy mesmes.

¶ Pour garder noix vertes vng an.

Marcial dit auoir esprouue/ prenez noix vertes escaillees de leur premiere escorce verte & les mettez en miel/& apres lan vous les trouuerez vertes.

¶ Du peschier.

Peschier se peult enter en prunier/ agmandier & en luy mesmes: & portera grant fruict se il est arrouse quant il florira par trois iours de trois setiers de laict de chieure.

¶ Du prunier.

Prunier se peult enter en soy/en vng agmandier/en vng peschier et en vng auant peschier.

¶ Du cerisier.

Cerisier se peult enter en soy mesmes & en vng prunier. Il ayme lieu froit & moiste/il doit estre souuēt fossoye. Il nayme pas fiens: mais en pert sa nature. Et est assauoir que tous arbres qui portent gomme doiuent estre entez en ianuier auant quilz ayent gecte leur gōme/ou en la fin de mars apres quilz lont gectee: toutesfois le cerisier ayme bien estre ente en nouembre/& vault mieulx en lescorce que ou tronc: [redacted] doit estre fossoye oudit moys [redacted] Nouembre.

¶ Pour auoir cerises sans noyaulx/ prenez vng ieune cerisier tendre/& le couppez a vng pied pres de terre/et le fendez iusques a la racine/& ostez la mouelle dune part et dautre. Et ce fait incontinent le ioindrez & lyerez & estraindrez tresfort. Et apres lan q̄ vostredit cerisier sera reprins vous y enterez vng gresse de cerisier q̄ oncques ne porta/et le fruict sera sans noyau.

¶ Se vng cerisier est tourmēte de formis infundez & gectez sus du pourpier auecq̄s moytie de vin aigre/ ou le tronc florissant abluez de vin.

¶ Pour auoir pesches sans noyau/prenez vne brāche [redacted] saulx ferme et dure du gros du bras longue de deux coultees ou plus & la percez ou meillieu dune tariere/puis prenez vne plante dūg peschier esbrāchee/excepte le chef ou symeron de dessus/& soit boutee ou lieu perce Et [redacted] brāche de saulx soit ployee en maniere dūg arc & boutee en terre/le trou ou est ladicte branche bien lye et estrainct et couuert de glaire & mousse. Et apres lan la ou le chef de ladicte plante sera [redacted] reprins dedās la mouelle du saulx/ soit la plante taillee & couppee dessoubz/& trās portee et la terre ouuerte et labouree. Par laq̄lle lare de la saulx auec le symeron ou chef du peschier se peult couurir & le fruict q̄l portera sera sans noyau mesmement en lieu moiste pres deaue ou arrousez souuēt.

¶ Le meurier se peult enter en soy & en vng figuier en lescorce seulemēt/& se peult enter en feurier & mars/et doit on choisir gecton pour enter ou gresse q̄ soit dung an seulemēt/il se esiouist destre fouy cōtinuellemēt:

Il se doit planter des retailles endnites et enueloppees en fiens/et par dessus couuer tes de cendre et de terre meslees ensemble. Et se doit faire apres la my feurier et par tout le moys de mars.

¶ Le figuier se peult enter en soy/en meurier/en auril & en vendanges en lescorce ou sil est nouuel ou boys/et tantost lyer/& couurir q̄ le vent ny entre/& doit estre le gresse dung an seulemēt. Autremēt il est infertil & ne vauldroit riēs & se doit souuēt fossoyer.

¶ Pour auoir pōmes & poires sans fleur/ entez le pommier dung gresse ou dung poirier sur vng figuier ou sur vng meurier.

¶ Pommiers et poiriers se peuent enter lung en lautre et en aulbespine.

¶ Len doit enter en tronc qui ne soit pas blece en lescorce/& doit estre le gresse taille dune part/sauf la mouelle & lescorce de lautre part. Et selon la qualite du gresle len peult mettre sur vng trōc vng ou plusieurs gresses du hault de six ou sept doiđz dessus le tronc/et le lyer bien et couurir la fente et mettre dessus de la terre et de [illegible] mousse/et se doit faire croissant la lune & en [illegible] plaine lune. Et quant les arbres commencent a bouter/et doit on prendre les gresses en coste deuers orient.

¶ Et notez que quant on ente on doit bien scauoir la nature du tronc/et auec ce se il est en son annee de porter/et pareillement larbre duquel on prent le gresse: car ilz sont tous deux en leur annee larbre portera chascun an se lung tant seullement. Il portera dan a autre/se nul des autres deux tāt pis Et faict moult au fruict qui croistera/la grosseur/doulceur et bonte du tronc.

¶ Se vng arbre attent trop longuement a porter fruict/faictes vng trou de tariere en la tige iusques a [illegible] mouelle ou plus/et y boutez vng baston sec et le laissez [illegible] et estouppez de cire ou dargille & portera celle annee.

¶ Les arbres laissent aucunesfois a porter fruict pour non estre plantez ou entez en bōne lune ou en bonne saison/& ce les faict tarder/et pour faire q̄lz portēt fault tailler la cyme de tous les rameaulx en esguisant tous iceulx rameaulx et branchettes en la fin de la lune quant [illegible] lune est ou signe [illegible]ties/ou de gemini/ou de leo/ou de libra/ ou de aquarius / ou de taurus. Et en bref larbre portera fruict.

¶ Le lieu sec et maigre faict les pommes cheoir pour neant et vermeuses.

¶ Pour auoir pommes de blandurel [illegible] du chastaignier bien tost. Entez des gresses desdictes pommes en pommiers de tichard et en poiriers dangoisse. Et pour auoir tart en coingnier et autres arbres tardifz/et dureront iusques a deux ans.

¶ Pour auoir pommes dangoisse/de parmain et de sainct Rieulle vng moys plus tost q̄ les autres ou deux/et quelles durēt iusques aux nouuelles bonnes et dures entez en franc meurier pour auoir tost/& en coingnier pour auoir tart.

¶ Il faict bon enter au premier croissant de la lune/et en plaine lune.

¶ Item toutes choses qui se plantent et sement se doiuent faire en croissant. Et toutes choses qui se taillent et couppent en decours.

¶ Pour faire que les nesfles/les cerises et les pesches soyent cōme bonnes espices au manger et quon les puisse garder iusques aux nouuelles. Entez en franc meurier cōme dessus est dit/& mouillez a lenter [illegible] gresse en miel/ et [illegible] mettez vng peu de pouldre de bonnes espices/ cōme clou de girofflee/ muguettes et canelle.

¶ Pour faire que les nesfles perdēt leurs pierres dedans & quelles demeurent doulces cōme miel/faictes cōme dessus est dit. Et entez en aiglentier & mouillez [illegible] gresse en miel au bouter.

¶ Pour avoir franches meures bien tost entez en poirier de chastignel et en groseillier: & pour les avoir tard et durer iusques a la toussainctz entez en nefflier & en coingnier.

¶ Pour avoir des grosses neffles plustost deux moys que les autres/& que une vaille mieulx de vingt des autres entez en fraic meurier et groseillier/et mouillez le gresse au bouter.

¶ Notez que pour les choses dessusdictes appert clerement que quant on ente on doit bien scavoir la nature du tronc/et avec ce se il est en son annee de porter: et pareillement larbre duquel on prent le gresse: car se ilz sont tous deux en leur annee/larbre portera chascun an se lung tant seulement il portera dan a autre/se nulles deulx tant pis/& faict moult au fruict qui croistra la grosseur/doulceur et bonte du tronc.

¶ Item entez une gresse de chesne sur ung houx/& le chesne sera vert en toutes saisons.

¶ Item entez en ung houlx une gresse de rosier & vous aurez des roses vertes.

¶ Pour enter vigne on la doit fendre comme autres arbres et bouter le gresse en la fente/ et puis bien estouper de cire et lyer. Ou autrement on doit fendre le tronc/& le gresse selon la facon de la fente/ et se doit faire quant la seve monte.

¶ Ung homme bien expert afferme quil avoit perce ung cep de vigne iusques a la mouelle dung petit tariere/et la mist ung gecton ung petit tez bien propre/ et ficha dedans le tronc & il se reprint/et si ne trencha point la vigne: & selon raison se il leust trenchee elle se fust mieulx reprinse/pquoy la chose est bien approuvee estre bonne.

¶ Ces entes peuvet estre faictes ou moys de feurier en lieux chaulx/ et en mars en lieux froidz/quant la vigne pleure lermes espesses non pas pure eaue. On les peult faire ou moys de may & ou moys de iuing quant les lermes sont ia degastees: mais que len garde les gectons que len veult enter en lieu froit et umbrageux que ilz ne pullulent.

¶ Len ne doit poit planter plate de choux en vignes ne empres: Car ilz bruslent les vignes.

¶ Une vieille vigne porte plus de fruict & meilleurs que une ieune: mais quelle ne soit par trop vieille. Il fait meilleur tailler vigne au decours de la lune en mars.

¶ Toute taille soit de vignes ou darbres se doit faire en decours.

¶ Toute ente & toute plante se doit faire en croissant & au montant de la lune.

¶ Quant lon mue le vin dung toneau en autre en teps de plaine lune il devient aigre

¶ Feves demandent terre moiste.

¶ Pour guerir arbres malades.

Prenez de la lye de vin bien fort vermeil & descouvrez les racines de larbre et mettez ladicte lye dessus & le recouvrez si prendra guerison.

¶ Item prenez de la cendre de buer et la mettez au commencement de lyver avec du fiens de pourceau/& en mars la mettez sur les racines de larbre malade & il guerira.

¶ Item aucuns descouvrent les racines de larbre malade & couppent la principale racine laquelle est droit emmy larbre & descend tout droit embas/& par ce moyen guerist larbre: car il est malade pour la mauvaise terre q treuve icelle racine. Et pourtant fault bien noter: car cest es lieux ou il ny a pas bon fons de terre.

¶ Pour oster la mousse de dessus la terre.

Prenez du fiens de pourceau & lentez assez pres du tronc de larbre: Mais que il ne touche pas oudit

front. Car il mourroit et ce faictes ou
moys de mars.

¶ Pour faire deuenir vng fruict gros.

Ostez du fruict en soy mesmes ⁊ plus
lenterez et plus sera gros/bon et de
grant saueur.

¶ Pour garder romarins/mariolaine et autres telles choses de geller.

Les maistres dient que on doit met
tre a lentour du marc de vin que on
faict au pressouer/ou de la soyeuse
daiz de chesne.

¶ Pour garder raisins sans pourrir iusques a deux ans.

Pendez les raisins a vng sercle pres
la cheminee ou len faict du feu / et
les empouldrez de farine de fromēt
et ilz se garderont deux ans.

¶ Pour garder oeufz et noix vertes met
tez les dedans du sablon ou de la cendre/et
mettez le gresse bout dessoubz.

¶ Quando plantas aut inseris dices In
nomine patris ⁊ filii ⁊ spiritussancti amen
Pater noster. Et ne nos. ⁊c. Oremus.

¶ Spiritussancte deus qui omne creature
incrementum dedisti : concede quesumus
vt hoc quod in nomine tuo plantaui vel
inserui: calescat : crescat : multiplicet : et
fructificet : vt ad vtilitatem fidelium tuo-
rum proficiat. Amen.

¶ Pour faire meuriers ou figuiers tantost leuer de terre.

Faictes vne corde de la pelure dvng
boys nomme tail/il fault premier
mettre ladicte pelleure rouyr em-
my leaue comme le chanure auant que on
en puisse faire la cēdre. On pourroit aussi
faire ladicte corde de foing et de chanure
que font les cordiers de la grosseur dung
pousse ou tāt que on vouldra/il fault pren
dre les plus grosses meures et en oindre et
froter la corde tellement ꝗ les petis pepins
de la meure demeurent en ladicte corde.
Prenez aussi la figue fendez la et en frotez
et oingnez corde comme les meures/fai
ctes seicher ladicte corde et la gardez ius-
ques en mars/ouquel temps la planterez
en ceste maniere/faictes vne fosse de lon
gueur de la corde de demy pied parfonde
ou enuiron/mettez ladicte corde dedans ⁊
la couurez de terre / et sil faict sec arrousez
la de quinze iours en quinze iours ou de
de moys en moys selon la saison et selon
terre ⁊ la laissez iusques a vng an. Et quāt
les meuriers ou figuiers seront leuez hors
de terre desplantez les et les mettez autre
part a vostre plaisir.

¶ Ainsi peult on faire des frezes comme
des autres meures.

¶ Semblablemēt ainsi peult on faire des
choses a faire vne haye a lentour de quel-
que terre.

¶ Et semblablemēt se peult faire a assiet
vne haye daubespine. Il fault cueillir le
fruict des aubespins quant il est biē meur
lequel est par petis truchetz les garder secs
et planter comme la corde des meures.

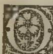
¶ En cueillant les prunelles des espines
noires quant elles sont bien meures/ostez
la peau dessus le noyau les seicher et plan-
ter ou moys de feurier/qui en fera vne bon
ne haye et forte/il fault premier ꝗ de plan-
ter lesditz noyaulx les metre trēpez en eaue
affin quilz sortissent plus tost hors.

¶ Des choulx longs.

Le chou ayme la terre meslee auec
le fiens beschee la semence se seme
et couure de terre/et cōme est yssue

de terre donnez luy du fiens. Et toutesfois quil vous semblera q̄ les fueilles ne soyent vertes dōnez luy du fiens. Et suffist de luy donner ledit fiens une fois le moys quant il en aura besoing. Et ceulx que vous voulez q̄ facent brocolit. Cest a dire plusieurs fueilles/semez les en octobre et les plantez en decembre. Et a pasques vous commencerez a coupper la syme/et il fera le brocoly iusques aux autres/desquelz choulx longs vous en pouez tousiours māger des fueilles qui sont depuis la syme en abas.

¶ Des choulx tortus.



On les seme en la fin de la lune/et qui les seme en croissant de la lune ilz ne font poīt de trōc et viennent a espier.

¶ On les seme en Mars et les plante len en may ou comme est dit dessus iusques en septembre/et se peult planter tout lyver/et si vo⁹ voulez faire brocoly pour le karesme plantez le chou en novembre et en decembre/le chou que on veult planter doit avoir cinq ou six fueilles pour estre bon.

¶ Si vous plantez le chou en octobre. Il sera seur de froit / et nonobstant quil feust bien vieil on le peult planter et prent bien et faict brocholy.

¶ Si vis aliqua pirus ferat pira solutiua: fac ut docet Ricardus in libro suo: distēpera scamoneam cum aliqua et infunde ipsam in foramen: quod si tabellatā usqz ad medullam ipsius arboris ꝗ obstrue foramen clavo qui sit factus de eadem piro vel alio: ꝗ fiant pira solutiua sed non durat illa virtus nisi post quinqz vel sex annos ꝗ oportet si volueris ut illa virtus in arbore duret: iterum infundas alia scamonea: Et scias ꝙ ego vidi pirum arborem ꝙ magister rogeri⁹ sic fecerat: ꝗ cū quesivissem ab eo nunq̄d ꝗ arborem possetis facere que gigneret stiptica pira vel contra fluxum ventris valentia: respondit ergo non ꝓbam sed ratio non contradicit quin stiptica medicinam infusa arbori bene valeat in causa cōtraria: Ideoqz secundū morū opinionē hec scientia dillatere poterit ad effectus quarumcunqz medicinarum ut in fructib⁹ si magnifestāt: Similiter etiam probabile est quod omnis species aromatica eodem modo infusa arbori ut balsam⁹ muscus ambra ꝗ lignum aloes in fructibus tam in saporē ꝙ in odore aromatizando se representant: dicit ricardus in libro suo: fac foramen in arbore cum tricelo ꝗ quecunqz lorem distēpera cum aliqua et infunde in foramen ꝗ fruct⁹ collorabitur eodē colore.

¶ Nota quod ego vidi super uno stipite poma ꝗ pira crescēiat sed hoc in diversis ramis et fui multum inde miratus et cum ortolano causam quesissem: respōdit quod nunq̄ in arbore veteri videbitur sed in hac novela cedramsii duo surculi innerascunt unus clinuabit alterum.

¶ Cōment on faict fruict sans noyau.



Quant vous vouldrez faire que ung arbre porte fruict sans noyau cōme dit Marcial. Il fault q̄ ce soit en arbre ieune lequel fenderez par le meilleu deux piedz de long depuis la raiz en amont/ꝗ puis en ostez le cueur ou mouelle dung coste et dautre/puis rassemblez ladicte fente ꝗ la couvrez de terre ꝗ liez ainsi comme len faict aux entes. Et gect quil fera entez le en autre arbre et fera le fruict sans noyau.

¶ Coment on garde les raisins et autres fruictz comme cerises.



Quāt vous vouldrez garder les raisins ou autre fruict quant ilz serōt meurs / couurez les de terre grasse

tequoy lon faict les potz de demy pied despesseur/les raisin ou fruict pendez ou vent en lieu couvert ou la pluye ne puisse cheoir. Et quant le vouldrez manier mettez le tremper en eaue & puis le lavez tresbien vous le trouverez tel cōme quāt luy mistes et fust en karesme ou a Pasques.

Comment on doit tremper les semences.

Les semences ou noyaulx quon veult semer pour mettre plus tost hors de terre/on les doit mettre tremper en eaue troisquatre ou cinq iours ou iusques a six comme noyeaulx de pruues ou dagmandes.

Pour faire fructifier vng arbre qui ne porte fruict.

Les arbres laissēt aucunesfois a porter fruict pour non estre plantez ou entez en bonne lune ou en bōne saison/& se les faict tarder. Et pour faire q̄lz portent fault tailler la syme de tous les rameaulx en aguisant tous iceulx rameaulx et branchettes en la fin de la lune/quant la lune est ou signe darice/de gemini ou de leo/ou de libra de aquarius/ou de taurus/& en bref larbre portera fruict.

De la maniere de enter.

Se on ente dung arbre prive en autre prive ou dung sauvage aussi en luy mesmes/le fruict devient tousiours meilleur et de meilleure generation & pl⁹ noble fruict. Tout arbre se peult enter et puis planter ou planter et puis enter. Les pommiers et poiriers font plus tost fruict a estre entez a vng escu que estre entez de greffe selon que aucuns qui sont esprouve le dient/duquel lieu doit on prendre la pomme/la poire/le cerisier/le prunier & le chastaignier/des gettons nouveaulx et ieunes qui ayent vne fueille: mais du parsiguier on peult prendre lescusson qui ait deux ou trois fueilles dessusdictes/on taille & y laisse lon vng peu de millet lequel luy tumbe et remect le neuf.

Il ya dix manieres denter/la premiere maniere sappelle incision. On fait en ceste maniere/lon doit caver larbre iusques a la mouelle/et oster ladicte mouelle de trois doidz de large avec vne raynette et puis lestouppez de cire/et le fruict que ledit arbre fera apres sera de parfaicte saveur. Et en ceste maniere le fruict sauvage devient de bonne saveur.

Vne autre maniere est enter entre lescorce et le boys/il fault seyer et nectoyer le boys et le lyer affin que lescorce ne fende/apres on eslargist lescorce avec vng ciseau de os tant que la greffe puisse entrer entre le boys et lescorce. La greffe doit estre taillee iusques a la mouelle du coste devers larbre/ladicte greffe doit estre par maniere quelle ioigne bien a larbre. Apres soit couvert de terre et puis dung drappel par dessus & soit lye/en ceste maniere prent bien: mais le premier on le doit deffendre avec paulx/en les mettant a lentour pour le vēt. Tous arbres qui sont gommez viennent bien en ceste maniere.

Lautre maniere est la greffe pareil de grosseur a larbre que vous vouldrez enter. On doit tailler la greffe et le pied ou arbre iusques a la mouelle demy pied de lōg et le ioindre lung a lautre par maniere q̄lz ioingnent par tout/et puis les lyer et estraindre et couvrir les fentes de cire ou de ardille/et ceste maniere est appellee assembler les greffes.

Le maistre iardinier nomme Gorgolo

de come dit que on doit mettre son estude a enter quant la lune est en croissant/ et cest pour prendre mieulx Et qui vouldroit on pourroit tailler les gectons en la fin de la lune pour fructifier plus tost.

¶ Notez que a tailler [illegible] cyme des gectons dung arbre qui ne fait point de fruict en la fin de la lune le faict fructifier prestement.

¶ Lon doit cueillir les aulx/les ongnons et autres fruictz quant la lune est en decours/q quelle est soubz terre: car ilz sen gardent mieulx/et mesmement [illegible] aulx et ongnons ne sen gastent pas si tost.

¶ Il fault semer en croissant et cueillir [illegible] decours.



¶ Le present livre fut acheve de imprimer a Paris par Nicolas cousteau imprimeur demourant audit lieu le .xv. iour de Janvier lan Mil cinq cens .xxxiiii.



